

ÉCOLE LENÔTRE

# COCKTAILS DÎNATOIRES

et amuse-bouche

COCKTAIL  
PIECES  
and "amuse-bouche"

**COCKTAILS  
DÎNATOIRES**  
et amuse-bouche

**COCKTAIL  
PIECES**  
and "amuse-bouche"

ECOLE LENOTRE

COCKTAILS  
DÎNATOIRES  
et amuse-bouche

COCKTAIL  
PIECES

and "amuse-bouche"

Traduction/Translation Rebecca Reid

EDITIONS JEROME VILLETTE

Des mêmes auteurs

By the same authors

Les Décors fins

Les Recettes glacées

Les Pains et Viennoiseries

Les Buffets sucrés

Les Buffets salés

Les Recettes fruitées

Savoureusement vôtre

Chocolats et Confiserie T1

Chocolats et Confiserie T2

Petits Gâteaux à l'heure du thé

/ Petit Pastries at Tea Time

© Éditions Jérôme Villette, 2003

9-11, rue du Tapis Vert

93260 Les Lilas, France

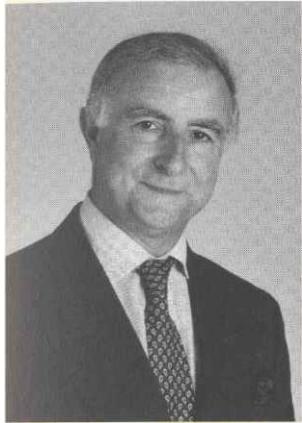
Tous droits de traduction,  
de reproduction et d'adaptation  
réservés pour tous pays

All rights reserved for translation,  
reproduction and adaptation (worldwide)

ISBN 2- 86547-059-8

# Préface

## Preface



Jean-Paul Lespinasse  
Président du Conseil de  
surveillance de Lenôtre  
Chairman of the Lenôtre  
Supervisory Board

S'il est un domaine dans lequel la gastronomie avait peu évolué au cours des cinquante dernières années, c'est bien celui des pièces de cocktails et des amuse-bouche. Professionnels et amateurs éclairés ont toujours eu conscience de l'importance, pour leurs clients et leurs invités, de ces prémisses qui conditionnent très souvent la réussite d'un dîner.

Revisiter la tradition : telle a été la démarche de Guy Coënon, professeur de cuisine salée à l'École Lenôtre. Il m'est très agréable de saluer l'imagination dont il a fait preuve pour repenser des recettes dans des contenants sobres, modernes et raffinés. L'œil appréciera d'abord avant que le palais ne s'enthousiasme. Comment sortir des supports traditionnels à base de pain de mie ? Comment donner de la hauteur et du relief à ce qui était généralement plat ? Comment jouer avec des couleurs pour obtenir un visuel attrayant ? Comment valoriser des matières qui, somme toute, apparaîtront au lecteur basiques ? C'est à ces questions que Guy Coënon a répondu avec brio et inventivité.

Ce livre est un tour du monde, une invitation au métissage et au voyage mais en a été exclu tout côté caricatural par des mariages provocants de saveurs. Tout n'est qu'harmonie, élégance et sobriété.

Chacun pourra donner libre cours à son imagination et si, au delà de la terre cuite, de la coquille d'œuf ou de la porcelaine, d'autres supports sont découverts par le lecteur, le but aura été atteint. Si au delà de l'Italie, de l'Espagne, de Cuba, du Maroc, de l'Inde, d'autres pays peuvent être source d'inspiration, ce ne sera que bénéfique pour le lecteur. Guy Coënon, et plus généralement l'École Lenôtre, véritable université d'entreprise qui excelle dans la transmission du savoir-faire aux professionnels et bientôt au grand public, magistralement animée par Philippe Gobet, Meilleur Ouvrier de France en cuisine et directeur de l'enseignement professionnel, auront contribué au plaisir gourmand du lecteur.

If ever there were a field in which gastronomy has evolved little over the past fifty years, it would have to be cocktail pieces and amuse-bouche. Professionals and enlightened amateurs have long been aware of the importance, for their customers and guests, of these beginnings upon which the success of a dinner often depends.

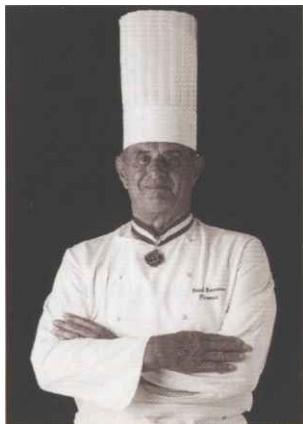
Reinventing tradition: that was the approach taken by Guy Coënon, a teacher of Savory Cuisine at the École Lenôtre. I take pleasure in saluting the imagination with which he has re-invented recipes in containers that are subtle, modern and refined. The eye will enjoy, before the palate becomes enthralled. How can one move away from the traditional media based on sandwich bread? How can one give height and depth to something that generally used to be flat? How can one play with colors to create an attractive visual? How can one enhance materials which, all in all, will seem basic to the reader? It is these questions that Guy Coënon has answered with brilliance and inventiveness.

This book is a world tour, an invitation to blend cultures and to travel, while avoiding caricature through provocative alliances of flavors. Everything is harmony, elegance and sobriety.

Each and every reader will be able to give free rein to his imagination, and should he discover other media, beyond terracotta, egg shell or porcelain, the goal of this book will have been achieved. If other countries were to become a source of inspiration, beyond Italy, Spain, Cuba, Morocco and India, then it could only be of benefit to the reader. Guy Coënon, and more broadly the École Lenôtre, a veritable corporate university that excels in the handing-down of know-how to professionals (and soon to the general public), magnificently coordinated by Philippe Gobet, "Meilleur Ouvrier de France" for cuisine and director of vocational training, will have contributed to the reader's gastronomic indulgence.

# Préface

## Preface



Paul Bocuse  
Meilleur Ouvrier de France  
en cuisine  
Meilleur Ouvrier de France  
for cuisine

Enfin un cuisinier qui sort des sentiers battus, nous prenant par la main pour nous faire découvrir les délices et autres merveilles qui peuvent accompagner nos cocktails et réceptions en tout genre. Il était temps qu'un professionnel nous entraîne sur les chemins du « traiteur », si riches et cependant méconnus du grand public.

Guy Coënon, professeur à l'École Lenôtre, ne peut être qu'un cicérone de choix. Possédant les bases classiques de la cuisine française, il a la maîtrise nécessaire pour pénétrer plus aisément les cuisines du monde entier. Son poste de responsable de la Cuisine Froide chez Lenôtre l'a amené à voyager à travers le monde, passant d'un continent à l'autre, et il nous fait ainsi profiter de son expérience, nous dévoilant ce qui fait le charme de la table, de l'Afrique à l'Oural. Son métier de professeur étant d'échanger et de transmettre, il s'en donne à cœur joie dans cet ouvrage, pour nous aider à concocter des buffets et cocktails originaux, où toutes les saisons et tous les continents sont à l'honneur. Donnant libre cours à son imagination, il aborde avec une aisance inégalée tous les produits, du plus commun au plus raffiné, pour leur inculquer, au final, un air de fête.

Un grand merci à cet homme d'expérience de nous faire partager ses passions, rendant ses lettres de noblesse « au traiteur » en le mettant à la portée de tous. Le commun des mortels pourra, grâce à ce livre, mettre les « grands plats » dans de la vaisselle de « poupee » et se prendre, l'espace d'une soirée, pour un émule de Vatel, à la plus grande joie des petits et des grands.

Que la fête commence !

At long last, a chef has dared to leave the beaten paths behind, taking us on a discovery of the delights and wonders that can accompany cocktails and receptions of all kinds. It was high time that a professional took us into the world of the "caterer," a world so rich, yet so unfamiliar to the general public.

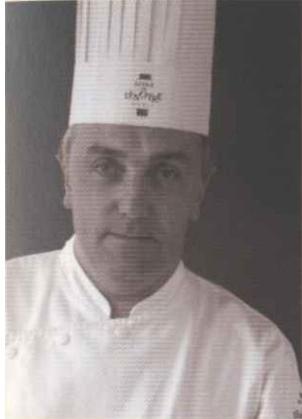
Guy Coënon, a teacher at the École Lenôtre, was an excellent choice as our guide. He possesses the classic bases in French cuisine and has the skill required to penetrate effortlessly into the cuisines of the whole world. His position as head of the Cold Cuisine department at Lenôtre has led him to travel extensively, from one continent to another, and enables us to benefit from his experience, as he reveals the many charms of the "table," from Africa to the Urals. Because his job as a teacher is to exchange ideas and pass them on, he had a wonderful time preparing this book. In it, he helps us concoct original buffets and cocktails that honor every season and every continent. Giving free rein to his imagination, he tackles the various products with matchless ease, from the most common to the most refined and, in the end, gives an air of festivity to them all.

Many thanks to this knowledgeable man for sharing his passions with us, for bringing his pedigree to the "catering trade," while placing it within the scope of each and every one of us. With this book, the common mortal will now be able to serve "great recipes" in "dolls' dishes" and, just for an evening, become a would-be Vatel, for the greatest joy of young and old alike.

Let the festivities begin!

# Avant-propos

## Foreword



Guy Coenon  
Professeur de cuisine et de traiteur  
Professor of cooking and catering

Un nouvel ouvrage dans la collection, déjà riche, de l'École Lenôtre ! Marcel Derrien en a eu l'idée, Olivier Fabre l'a mis en œuvre et c'est avec une grande joie que j'ai accepté ce nouveau challenge.

Dans la société Lenôtre depuis de nombreuses années, j'ai tour à tour travaillé au poste de la Cuisine Froide, voyagé pour le département Traiteur dans de nombreux pays, participé à la grande organisation mise en place pour la Coupe du Monde de Football en 1998 et enfin, intégré l'équipe de l'École Lenôtre. J'ai toujours aimé enseigner, échanger et partager mes connaissances, mais aussi recevoir des autres : entraîneur éducateur de jeunes enfants au football depuis longtemps, je peux aujourd'hui transmettre mes expériences professionnelles.

Vivre pleinement ses passions n'est pas possible sans la compréhension de ses proches et je tiens ici à remercier tout particulièrement les miens. Mes parents m'ont apporté leur amour et m'ont appris la rigueur, tant personnelle que professionnelle. À Catherine, mon épouse, à Virginie, Sébastien et Germain, mes enfants, j'adresse mes excuses et mes plus sincères remerciements : combien de soirées difficiles, de sorties annulées ont-ils vécues, sans reproche, pour me laisser écrire ce livre ? Je leur en serai éternellement reconnaissant.

Je souhaite également remercier Daphné Cerisier, qui, par son expérience accumulée au fil des années à l'École Lenôtre, m'a obligé à expliquer, commenter et justifier les gestes de base, les tours de main, les techniques... Je lis maintenant les recettes d'un autre œil.

Enfin, j'espère que cet ouvrage sera une aide pour la réalisation de vos buffets et cocktails et que vous pourrez y puiser des idées de réalisation et de présentation qui transformeront vos réceptions pour le plus grand plaisir de vos clients et de leurs convives.

Bonne découverte à tous.

A new book in the—already rich—collection by the École Lenôtre! Marcel Derrien first came up with the idea, Olivier Fabre implemented it and I accepted this new challenge with great delight.

During a period of many years with the Lenôtre company, I have in turn worked in Cold Cuisine, traveled for the Catering Department to many countries, participated in the large-scale catering operation set up for the Soccer World Cup in 1998 and, finally, joined the École Lenôtre's team of teachers. I have always loved to teach, exchange and share my knowledge, and also to receive from others: having been a children's soccer trainer and educator for a long time, I am now able to pass down my professional experiences.

It is impossible to live your passions to the full without the understanding of those close to you and I would particularly like to thank my own family. My parents gave me their love and taught me rigor, both in my personal and professional life. To Catherine, my wife, and to Virginie, Sébastien and Germain, my children, go my apologies and my deepest thanks: how many difficult evenings and canceled outings did they experience, without remorse, so that I could write this book? I will be eternally grateful to them for that.

I would also like to thank Daphné Cerisier who, through the experience she has accumulated over the years at the École Lenôtre, obliged me to explain, comment on and justify the basic routines, the various tricks of the trade, the techniques... I now read recipes with quite a different eye.

Finally, I hope that this book will be an aid in realizing your own buffets and cocktails and that you will find in it ideas for creations and presentations that will transform your receptions to the great pleasure of your customers and their guests.

Enjoy!

# Sommaire

<b>Potages et consommés</b>	
Soupe de fève à la sarriette	p. 12
Gaspacho d'écrevisse au parfum d'estragon	p. 13
Soupe de poissons de roche, sauce rouille et croûtons	p. 14
Potage Saint-Germain	p. 16
Velouté de tomate froid	p. 17
Potage julienne Darblay	p. 18
Nage de crustacés à la citronnelle et au basilic thaïlandais	p. 19
Crème vichyssoise chantilly	p. 20
Soupe d'artichaut anisée	p. 21
Crème de potiron	p. 22
Crème Du Barry	p. 24
<b>Mini-assiettes</b>	
Millefeuille tomate et chèvre	p. 26
Selle d'agneau au fenouil	p. 27
Fleur de saumon au radis noir	p. 28
Chaud et froid de rouget aux poivrons doux	p. 30
Filet de rouget, sauce normande	p. 31
Cannellonis de homard au céleri et coulis de tomate	p. 32
Millefeuille de pain d'épices et foie gras, sauce miel	p. 34
Galette de truffe au lard fumé	p. 36
Saumon mariné <i>mascarpone</i>	p. 38
<b>Verres à vodka et cuillères chinoises</b>	
Homard, gelée d'étrillé et caviar	p. 42
Crevettes roses et mousseline de céleri	p. 44
Crème d'étrillé	p. 45
Persillé de volaille et foie gras	p. 46
Pimentade œuf de caille	p. 48
Tartare de saumon	p. 50
Petits dômes de <i>guacamole</i> et coulis de tomate	p. 51
Arc-en-ciel de consommés	p. 52
Dôme de chèvre à la purée de carotte	p. 54
<b>Coquilles d'œuf et petits pots</b>	
Brouillade d'œuf au saumon fumé	p. 58
Œuf brouillé aux truffes	p. 60
Œuf brouillé à l'anchois	p. 61
Brouillade d'œuf aux fines herbes	p. 62
Tartare de haddock et d'esturgeon	p. 63
Œuf brouillé azur	p. 64
Œuf de poule, homard et caviar	p. 66
Légumes à la coriandre	p. 67
Compotée de lapereau	p. 68
Gratin de champignon aux morilles	p. 70
<b>Voyage autour du monde</b>	
Escale en Tunisie : <i>Brik bil labir-</i>	
Rissoles au hachis de mouton	p. 72
Escale en Italie : <i>Ravioli di melanzane</i> , ragoût di verdura - Raviolis d'aubergine et son ragoût de légumes	p. 73
Escale en Italie : <i>Mini panini di parma e mozzarella</i> - Mini-panini parme et mozzarella	p. 74
Escale au Maroc : <i>Ghi zou m'ckaha</i> - Salade de carotte marinée	p. 75
Escale au Maroc : <i>Shakchouka</i> - Salade de poivron frit aux tomates	p. 76
Escale au Maroc : <i>Salade zaalouk</i> - Salade d'aubergine	p. 78
Escale à Cuba : <i>Sopa de frigol negro</i> - Soupe épaisse aux haricots noirs	p. 79
Escale à Haïti : <i>Griot</i> - Porc braisé glacé à l'orange	p. 80
Escale en Inde : <i>Ekuri</i> - Œufs brouillés à la coriandre et au gingembre	p. 82
Escale en Jamaïque : <i>Curried young goat</i> - Cari de chevreau	p. 83
Escale à Saint-Domingue : <i>Bombas</i> - Purée de pomme de terre aux crevettes	p. 84
Escale en Grèce : <i>Mousakas</i> - Moussaka d'agneau	p. 86
Escale en Espagne : <i>Tortillas de patatas</i> - Galettes de pomme de terre	p. 87
Escale en Espagne : <i>Pescados en escabeche</i> - Poissons à l'escabèche	p. 88
Escale en Catalogne : <i>Coca amb pinxes</i> - Galette de sardine	p. 89
<b>Petites coupelles</b>	
Gambas et jeunes légumes, sauce vinaigrette épicée	p. 92
Farandole de radis aux crevettes	p. 94
Crustacés à la crème de fenouil	p. 96
Crème de moules safranée	p. 97
Ravioles de queue de langoustine et truffe	p. 98
Rosace de crevettes grises, légumes à la coriandre	p. 100
Cassolette de moules et champignons encroûte	p. 102
Marinière de palourdes au thym	p. 103
Dartois de crustacés	p. 104
Noix de saint-jacques et marinière d'aromates	p. 106
Brochette d'huîtres au jus de rougail	p. 108
Papillote de langoustine au basilic	p. 109
Rémoulade d'écrevisse safranée au céleri et pomme verte	p. 110
Huîtres chaudes à la crème de fenouil	p. 112
Marinière d'aromates aux coques	p. 114
Mini-couronne de poissons de roche, sauce rouille	p. 116
<b>Feuilletés, toasts et canapés</b>	
Toast au magret fumé	p. 118
Aumônière de crevette et ananas	p. 120
Mini-pâtisson aux rillettes de saumon et crevette	p. 121
Caviar d'aubergine	p. 122
Toast de rouget à la tapenade	p. 123
Canapé aspic de crevette citronnelle	p. 124
Mini-aspic de langoustine à l'orange	p. 125
Feuilleté aux perles de Norvège	p. 126
Feuilleté aux cuisses de grenouille	p. 127
Feuilleté aux morilles fraîches	p. 128
Roulé de haddock au radis blanc	p. 129
Nymphé de pétoncle en persillade, chips de parmesan	p. 130
<b>Les buffets informels</b>	
Rillettes de saumon	p. 132
Anchoïade	
Beurre d'anchois et thon	p. 134
Tapenade d'olive noire ou verte	
Salade tagliatelle norvégienne	p. 135
Salade landaise	p. 136
<b>Les sauces d'accompagnement et recettes de base</b>	
Sauce vinaigrette épicée	p. 140
Sauce mayonnaise	
Sauce ketchup	p. 141
Sauce rouille	
Sauce vinaigrette, huile d'olive et jus de citron	p. 142
Sauce vierge	
Sauce normande	p. 143
Coulis de tomate	
Sauce ravioles	p. 144
Sauce vinaigrette au xérès et jus de truffe	
Mousseline de chou-fleur	p. 145
Persillade	
Mousseline de céleri	p. 146
Liquide aromatique	
Marinière d'aromates	p. 147
Mélée de salades aux fines herbes	
Fumet de poisson	
Gelée de poisson	
Bouillon de légumes	p. 149
Pâte à pâté	p. 150
Cristallines de légume	
Feuilletage	
Bouillon de volaille	p. 152
Consommé de volaille	
Nage	
Gelée de porto	
Appareil crabe	p. 154
Table des assaisonnements	p. 155
Termes techniques	p. 156
Remerciements	p. 159

# Contents

## Soups and consommés

Fava bean soup with savory	p. 12
Tarragon-flavored shrimp	
gaspacho	p. 13
Rock fish soup, rouille sauce and croutons	p. 14
Saint-Germain soup	p. 16
Cold tomato velouté	p. 17
Darblay vegetable julienne soup	p. 18
Shellfish nage with citronella and Thai basil	p. 19
Vichy soup with whipped cream	p. 20
Aniseed-flavored artichoke soup	p. 21
Pumpkin cream soup	p. 22
Du Barry cream	p. 24

## Mini-plates

Tomato and goat's cheese millefeuille	p. 26
Saddle of lamb with fennel	p. 27
Salmon with black radish	p. 28
Red mullet "chaud-froid" with bell peppers	p. 30
Red mullet fillet, Normandy sauce	p. 31
Lobster cannelloni with celeriac and tomato coulis	p. 32
Spice bread and foie gras millefeuille, honey sauce	p. 34
Truffle pancake with smoked bacon	p. 36
Marinated salmon mascarpone	p. 38

## Vodka glasses and Chinese spoons

Lobster, velvet swimming crab jelly and caviar	p. 42
Pink shrimps and celeriac mouseline	p. 44
Velvet swimming crab cream	p. 45
Chicken persillé and foie gras	p. 46
Quail's egg pimentade	p. 48
Salmon tartare	p. 50
Small guacamole domes and tomato coulis	p. 51
Consommé rainbow	p. 52
Goat's cheese dome with carrot purée	p. 54

## Egg shells and mini-pots

Egg scrambler with smoked salmon	p. 58
Scrambled egg with truffles	p. 60
Scrambled egg with anchovies	p. 61
Scrambled egg with fine herbs	p. 62
Haddock and sturgeon tartare	p. 63
Azure scrambled egg	p. 64
Chicken's egg, lobster and caviar	p. 66
Vegetables with cilantro	p. 67
Rabbit compote	p. 68
Mushroom gratin with morels	p. 70

## Voyage around the world

Stopover in Tunisia: Brik bil labir - Minced mutton rissoles	p. 72
Stopover in Italy: Ravioli di melanzane, ragoût di verdura - Eggplant ravioli with vegetable stew	p. 73
Stopover in Italy: Mini panini di parma e mozzarella - Mini-panini with parma ham and mozzarella	p. 74
Stopover in Morocco: Ghi zou m'ckalta - Marinated carrot salad	p. 75
Stopover in Morocco: Shakchouka - Fried pepper salad with tomatoes	p. 76
Stopover in Morocco: Salade zaalouk - Eggplant salad	p. 78
Stopover in Cuba: Sopa de frijol negro - Thick black bean soup	p. 79

Stopover in Haiti: Griots - Orange-glazed braised pork	p. 80
Stopover in India: Ekuri - Scrambled egg with cilantro and ginger	p. 82
Stopover in Jamaica: Curried young goat	p. 83
Stopover in Santo Domingo: Bombas - Potato purée with shrimps	p. 84
Stopover in Greece: Mousakas - Lamb moussaka	p. 86
Stopover in Spain: Tortillas de patatas - Potato pancakes	p. 87
Stopover in Spain: Pescados en escabeche - Marinated fish	p. 88
Stopover in Catalonia: Coca amb pinxes - Sardine pancake	p. 89

## Mini-bowls

Gambas and young vegetables, spicy vinaigrette sauce	p. 92
Radish farandole with shrimps	p. 94
Shellfish with fennel cream	p. 96
Mussel cream soup with saffron Dublin Bay prawn and truffle ravioli	p. 98
Rose of gray shrimps, vegetables with cilantro	p. 100
Cassolette of mussels and mushrooms in a pie crust	p. 102
Hard clam marinière with thyme	p. 103
Shellfish dartois	p. 104
Scallops and spice marinière	p. 106
Oyster kebabs with rougail sauce	p. 108
Papillote of Dublin Bay prawns with basil	p. 109
Saffron-flavored crawfish remoulade with celery and green apple	p. 110
Hot oysters with fennel cream	p. 112
Vegetable marinière with cockles	p. 114
Mini-crown of rock fish with rouille sauce	p. 116

## Puff pastries, toasts and canapés

Toast with smoked duck breast	p. 118
Shrimp and pineapple purse	p. 120

Mini crown gourd with salmon and shrimp rillettes	p. 121
Eggplant caviar	p. 122
Red mullet toast with tapenade	p. 123
Shrimp and citronella aspic canapé	p. 124
Mini-aspic of Dublin Bay prawn with orange	p. 125
Norwegian pearl pastry	p. 126
Frog's leg pastry	p. 127
Fresh morel pastry	p. 128
Haddock roll with white radish	p. 129
Nympha of queen scallops with parsley garlic butter, parmesan chips	p. 130

## Informal buffets

Salmon rillettes	p. 132
Anchovy sauce	
Anchovy and tuna butter	p. 134
Black or green olive tapenade	
Norwegian tagliatelle salad	p. 135
Landaise salad	p. 136

## Accompanying sauces and Basic recipes

Spicy vinaigrette sauce	p. 140
Mayonnaise sauce	
Ketchup sauce	p. 141
Rouille sauce	
Vinaigrette sauce, olive oil and lemon juice	p. 142
Virgin sauce	
Normandy sauce	p. 143
Tomato coulis	
Ravioli sauce	p. 144
Vinaigrette sauce with sherry and truffle	

Cauliflower mouseline	p. 145
Parsley garlic butter	
Celeriac mouseline	p. 146
Aromatic liquid	
Spice marinière	p. 147
Mixed salad with fine herbs	
Fish stock	p. 148
Fish jelly	
Vegetable stock	p. 149
Pâté pastry	
Vegetable crystalline	
Puff pastry	p. 151
Chicken stock	p. 152
Chicken consommé	
Nage	p. 153
Port jelly	
Crab mixture	p. 154
Table of seasonings	p. 155
Technical terms	p. 156
Acknowledgements	p. 159

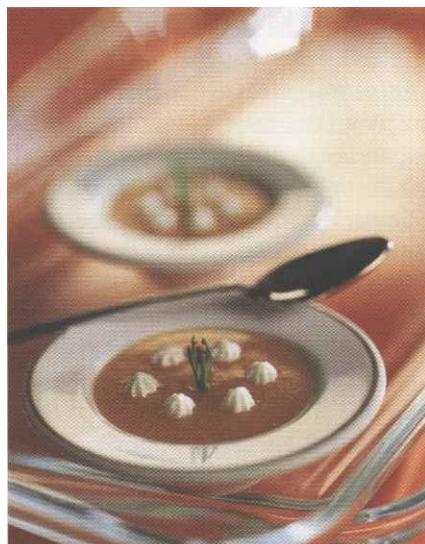


*Petite vaisselle variée pour  
cocktails dînatoires et  
amuse-bouche*

*Various small tableware for  
cocktail pieces and  
"amuse-bouche"*

# Potages et consommés

# Soups and consommés



<b>Soupe de fève à la sarriette</b>	Crème vichysoise chantilly	Saint-Germain soup
<b>Caspacho d'écrevisse au parfum d'estragon</b>	Soupe d'artichaut anisée	Cold tomato velouté
<b>Soupe de poissons de roche, sauce rouille et croûtons</b>	Crème de potiron	Darblay vegetable julienne soup
<b>Potage Saint-Germain</b>	Crème Du Barry	Shellfish nage with citronella and Thai basil
<b>Velouté de tomate froid</b>	Fava bean soup with savory	Vichy soup with whipped cream
<b>Potage julienne Darblay</b>	Tarragon-flavored shrimp gazpacho	Aniseed-flavored artichoke soup
<b>Nage de crustacés à la citronnelle et au basilic thaïlandais</b>	Rock fish soup, rouille sauce and croutons	Pumpkin cream soup
		Du Barry cream

# Soupe de fève à la sarriette

## Fava bean soup with savory

### Ingrédients

400 g de fèves en cosse  
Eau  
600 g de consommé de volaille  
(recette p. 152)  
10 g de sucre  
1 g de sarriette fraîche  
10 g de féculle de pomme de terre  
30 g de crème liquide  
80 g de beurre  
Sel fin  
Poivre du moulin

### Ingredients

400 g unshelled beans  
Water  
600 g chicken consommé (recipe  
p. 152)  
10 g sugar  
1 g fresh savory  
10g potato starch  
30 g cream  
80 g butter  
Fine salt  
Freshly ground pepper

### Soupe de fève à la sarriette

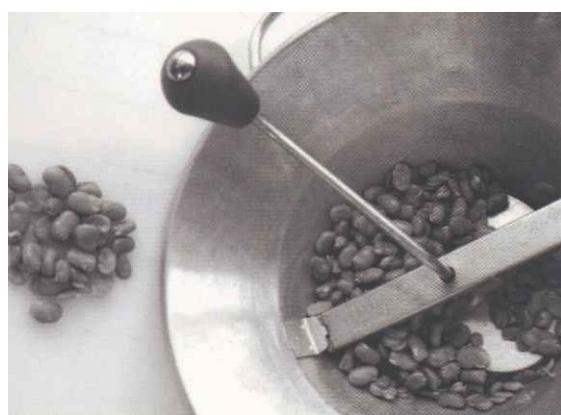
Écosser les fèves pour en obtenir 250 g. Les faire blanchir dans une grande quantité d'eau : compter 30 s à partir de la reprise de l'ébullition. Sortir les fèves à l'écumoire et les mettre aussitôt à refroidir dans une bassine d'eau glacée avant de les égoutter. Ôter la peau et le germe des fèves et les faire cuire à nouveau dans de l'eau salée bouillante pendant 6 min. Les égoutter et en réserver 6 petites par personne pour la garniture.

Passer le reste des fèves au moulin à légumes, à la grille fine, au-dessus d'une casserole (photo n° 1). Réchauffer le consommé jusqu'à ébullition et le verser bouillant sur la purée de fèves en délayant énergiquement au fouet. Ajoutez le sucre et la sarriette. Délayer la féculle de pomme de terre avec un peu d'eau froide en veillant à garder le mélange parfaitement lisse. Amener la soupe à la limite de l'ébullition et, dès qu'elle frémira, éloigner la casserole du feu et y verser la féculle délayée en mince filet tout en fouettant. Remettre sur le feu et ramener à ébullition avant d'ajouter la crème en fouettant. Retirer du feu et passer au chinois. Réchauffer doucement la soupe jusqu'au premier frémissement, la verser dans le bol du mixer et faire tourner en ajoutant le beurre en morceaux. Rectifier l'assaisonnement et disposer les 6 fèves entières au fond de chaque bol avant de les remplir de soupe.

### Fava bean soup with savory

Shell the beans to obtain 250 g. Blanch them in a large quantity of water: count 30 seconds from reboiling. Remove the beans using a skimmer and immediately put them to cool in a bowl of iced water before draining. Remove the skin and the germ from the beans and cook them again in salted boiling water for 6 min. Drain and set aside 6 small beans per person for the garnish.

Put the rest of the beans through a vegetable mill (using the fine mesh) above a cooking pot (photo no. 1). Reheat the consommé to boiling point and immediately pour onto the bean purée, whisking briskly as you do so. Add the sugar and savory. Mix the potato starch with a little cold water, being careful to keep the mixture perfectly smooth. Bring the soup to the boil and, as soon as it starts to simmer, remove the pot from the heat and whisk in the starch/water in a thin stream. Return to the heat and bring back to the boil before whisking in the cream. Remove from the heat and strain through a chinois. Reheat the soup gently until it just begins to simmer, pour into the mixer bowl and blend while adding the butter in pieces. Alter seasoning to taste and arrange the 6 whole beans at the bottom of each bowl before filling with soup.



# Gaspacho d'écrevisse au parfum d'estragon

## Tarragon-flavored shrimp gazpacho

### Gaspacho

Mixer les tomates avec les concombres, le céleri branche et les poivrons de façon à obtenir un jus épais. Saisir les écrevisses à l'huile d'olive et ajouter la crème liquide (photo n° 1), l'estragon, le sel et le poivre avant de porter à ébullition. Ajouter le jus de légumes et porter à ébullition.

Séparer les têtes d'écrevisses et réserver les queues. Laisser cuire encore 3 min puis mixer et chinoiser. Rectifier l'assaisonnement. Servir glacé en assiette creuse avec une quenelle de crème fouettée et un salpicon de queues d'écrevisses.

### Gaspacho

Mix the tomatoes with the cucumbers, celery and bell peppers to obtain a thick juice. Fry the shrimps in the olive oil and add the cream (photo no. 1), tarragon, salt and pepper before bringing to the boil. Add the vegetable juice and bring to the boil. Separate the shrimp heads and set the tails to one side. Leave to cook for another 3 minutes then mix and strain through a chinois. Alter seasoning to taste. Serve iced in a shallow bowl with a quenelle of whipped cream and a salpicon of shrimp tails.

### Ingrédients

1 000 g de tomates épépinées  
500 g de concombres égrainés  
350 g de céleri-branche  
150 g de poivrons rouges  
500 g d'écrevisses  
15 g d'huile d'olive  
100 g de crème liquide  
Estragon  
Sel fin  
Poivre du moulin

### Ingredients

1,000 g seeded tomatoes  
500 g seeded cucumbers  
350 g celery  
150 g red bell pepper  
500 g shrimp  
15 g olive oil  
100 g cream  
Tarragon  
Fine salt  
Freshly ground pepper



# Soupe de poissons de roche, sauce rouille et croûtons

## Rock fish soup, rouille sauce and croutons

### Ingrédients

500 g de baguette (croûtons)  
1 gousse d'ail  
25 g d'huile d'olive  
150 g de daurade  
200 g de saumon  
150 g de galinette ou rouget  
150 g de fumet de poisson (recette p. 148)  
50 g de concentré de tomate  
15 olives noires

### Ingredients

500 g baguette (croutons)  
1 garlic clove  
25 g olive oil  
150 g sea bream  
200 g salmon  
150 g gurnard or red mullet  
150 g fish stock (recipe p. 148)  
50 g tomato concentrate  
15 black olives

### Procédé

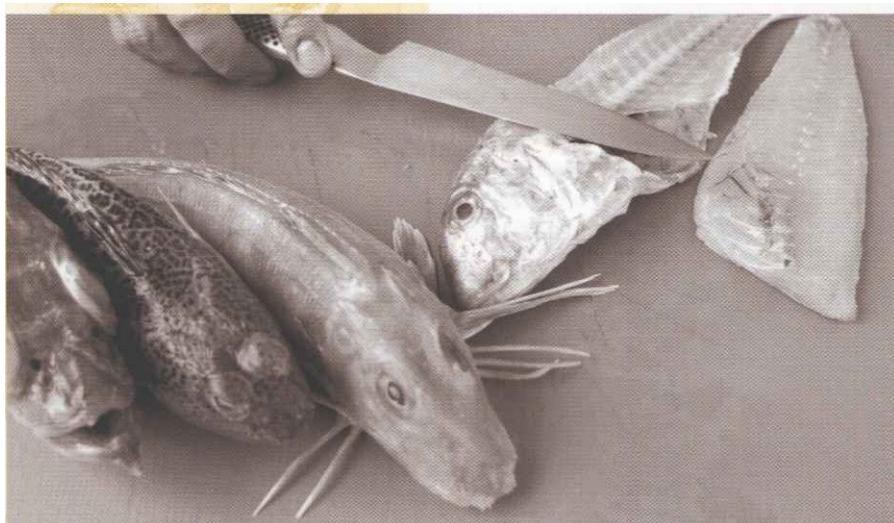
Couper la baguette en longueur et la frotter avec l'ail. La badigeonner d'huile d'olive au pinceau, et la toaster sur les deux faces avant de la couper en dés. Lever les filets des poissons (photo n° 1) et les assaisonner. Les poêler côté peau dans une poêle antiadhésive. Détacher grossièrement la chair de la peau. Faire bouillir le fumet de poisson, ajouter le concentré de tomate, passer au chinois étamine et ajouter un filet d'huile d'olive.

Au fond de mini-chaudrons en porcelaine, déposer un peu de chair de poisson poêlée et les olives coupées en morceaux. Recouvrir de soupe bouillante et la parsemer de croûtons.

### Method

Cut the baguette lengthways and rub with garlic. Dab with olive oil using a brush, and toast both sides of the baguette before cutting into small cubes. Remove the fish fillets (photo no. 1) and season them. Fry them skin side down in a non-stick fry pan. Roughly separate the flesh from the skin. Boil the fish stock, add the tomato concentrate, strain through a cheesecloth and add a trickle of olive oil.

In the bottom of porcelain mini-cauldrons, place a little fried fish and the olives cut into pieces. Cover with boiling soup and sprinkle with croutons.



•  
*Soupe de poissons de roche,  
sauce rouille et croûtons (à droite)  
Rock fish soup, rouille sauce  
and croutons (right)*

*Potage St-Germain (devant)  
St-Germain soup (front)*

*Velouté de tomate (fond gauche)  
Tomato velouté (bottom left)*





VOIR/SEE PHOTO  
PAGE 15

# Potage Saint-Germain

## Saint-Germain soup

### Ingrédients

750 g de poitrine 1/2 sel  
100 g d'oignons nouveaux  
750 g de pois frais (photo n° 2)  
Bouquet garni  
1 brin de sarriette  
1 250 g d'eau ou de bouillon de volaille (recette p. 152)  
50 g de crème liquide  
50 g de beurre  
Sel, poivre du moulin

### Ingredients

750 g slightly salted bacon  
100 g baby onions  
750 g fresh peas (photo no. 2)  
Bouquet garni  
1 sprig of savory  
1,250 g water or chicken stock (recipe p. 152)  
50 g cream  
50 g butter  
Fine salt, freshly ground pepper

### Procédé

Couper la poitrine en petits lardons et les blanchir. Émincer finement les oignons et écosser les pois. Faire suer les oignons avec les lardons, sans coloration, ajouter les petits pois, le bouquet garni et la sarriette. Mouiller avec l'eau froide ou le bouillon de volaille, saler et laisser cuire.

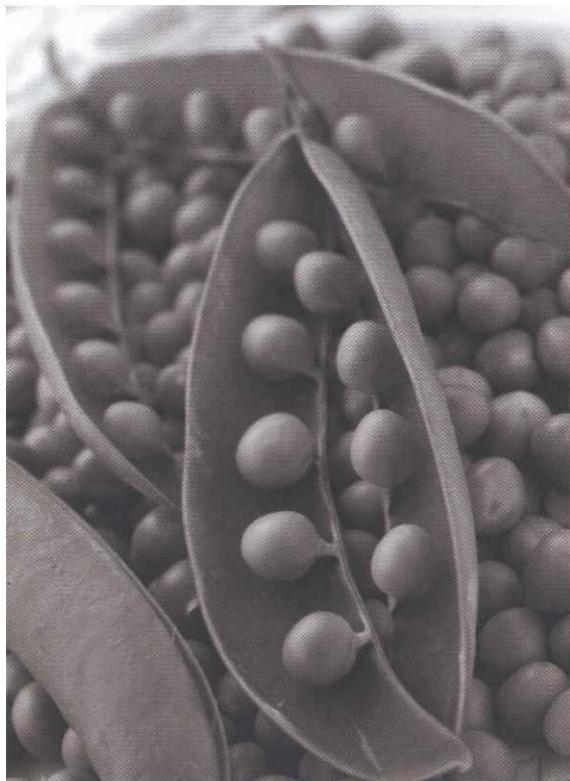
Réserver quelques petits pois et quelques lardons pour le décor. Mixer le potage et le passer au chinois. Ajouter la crème, rectifier l'assaisonnement et monter au beurre. Dans une petite assiette creuse, verser le potage et décorer de quelques lardons et petits pois.

### Method

Cut the bacon into small pieces and blanch. Finely chop the onions and shell the peas. Let the onions sweat with the bacon pieces, without browning, then add the peas, the bouquet garni and the savory. Moisten with cold water or chicken stock, salt and leave to cook.

Set aside a few peas and bacon pieces for the decoration. Mix the soup and strain. Add the cream, alter seasoning to taste, remove from the heat and add small pieces of butter. Pour the soup into a small shallow bowl, and decorate with a few bacon pieces and peas.

2



# Velouté de tomate froid

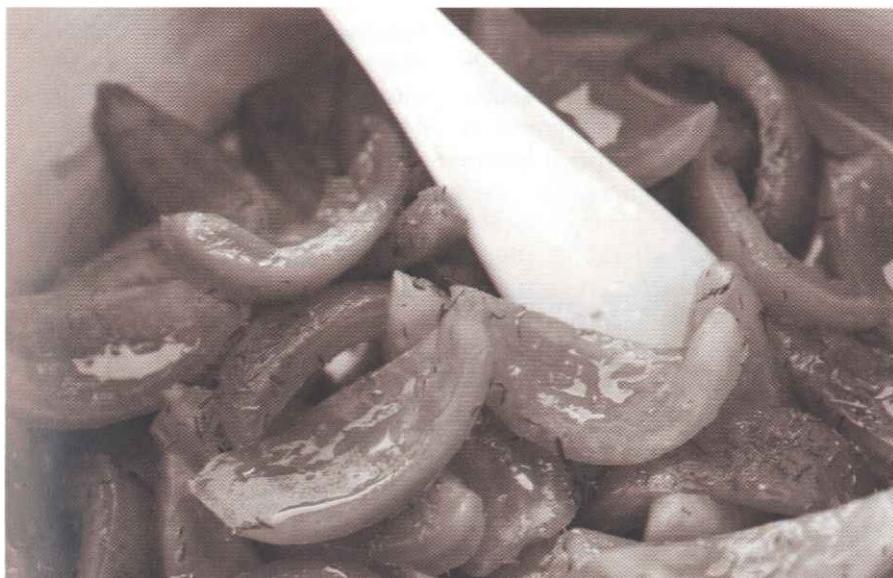
## Cold tomato velouté

### Procédé

Monder les tomates pour obtenir 500 g de pulpe sans pépin. Prélever 25 g de chair de tomate, la couper en petits dés et la réserver pour le décor. Faire chauffer la pulpe de tomates (photo n° 3) et ajouter le concentré.

Passer au mixeur avec le poivre, le piment et le sel de céleri. Faire refroidir et garnir des petits verres à vodka. Décorer avec les dés de tomate et des pluches de cerfeuil.

3



### Method

Peel the tomatoes to obtain 500 g of pulp with no seeds. Remove 25 g tomato pulp, cut into small cubes and set aside for the decoration. Heat the rest of the pulp (photo no. 3) and add the concentrate. Blend in the mixer with the pepper, cayenne and celery salt. Cool and fill small vodka glasses with the soup. Decorate with the tomato cubes and chervil sprigs.



VOIR/SEE PHOTO  
PAGE 15

### Ingédients

650 g de tomates  
65 g de concentré de tomate  
1 g de poivre du moulin  
1 g de piment de Cayenne  
7 g de sel de céleri  
Cerfeuil

### Ingredients

650 g tomatoes  
65 g tomato concentrate  
1 g freshly ground pepper  
1 g Cayenne pepper  
7 g celery salt  
Chervil

# Potage julienne Darblay

## Darblay vegetable julienne soup

### Ingrédients

150 g de blanc de poireau  
75 g de beurre  
700 g de pommes de terre  
1 000 g d'eau  
100 g de blanc de poireau  
100 g de carottes  
75 g de navets  
50 g de céleri-branche  
5 g de crème double  
Sel fin  
Poivre du moulin  
Cerfeuil

### Ingredients

150 g leeks (white part only)  
75 g butter  
700 g potatoes  
1,000 g water  
100 g leeks (white part only)  
100 g carrots  
75 g turnips  
50 g celery  
5 g heavy cream  
Fine salt  
Freshly ground pepper  
Chervil

### Procédé

Tailler les 150 g de blanc de poireau en paysanne\* et les faire suer avec le beurre pendant 5 min. Ajouter les pommes de terre épluchées et coupées en morceaux et mouiller à l'eau. Laisser cuire pendant 30 min environ.

Passer le potage à l'aide d'un moulin à légumes puis au chinois étamine en foulant. Tailler le reste des légumes en julienne et la mettre à étuver. Ajouter la crème au potage obtenu. Réchauffer et assaisonner avant de remplir des mini-soupières. Décorer avec les juliennes de légume et quelques pluches de cerfeuil (photo n° 1).

\* Glossaire p.158.

### Method

Cut the 150 g of leeks en paysanne\* and leave to sweat with the butter for 5 minutes. Add the peeled, chopped potatoes and cover with water. Leave to cook for around 30 minutes.

Put the soup through a vegetable mill then a cheesecloth, pressing down. Cut up the rest of the vegetables into a julienne and steam. Add the cream to the soup. Reheat and season before filling mini-soup bowls. Decorate with the vegetable juliennes and a few chervil sprigs (photo no. 1).

Glossary p.158.



# Nage de crustacés à la citronnelle et au basilic thaïlandais

## Shellfish nage with citronella and Thai basil

### Procédé

Tailler les légumes en julienne et la blanchir dans de l'eau salée. Préparer les noix de saint-jacques (photo n° 1) et décortiquer les queues de langoustines. Faire rapidement sauter les noix de saint-jacques dans de l'huile d'olive, sans trop de coloration, en assaisonnant à la fin.

Faire rapidement sauter les queues de langoustines dans de l'huile d'olive, sans trop de coloration et assaisonner à la fin.

Ajouter la crème et la citronnelle ciselée au consommé de volaille. Dresser les saint-jacques et les langoustines mélangées à la julienne dans des petits récipients. Recouvrir de sauce citronnelle. Mettre à chauffer puis ciseler le basilic et le parsemer à la surface.

### Method

Cut the vegetables into julienne strips and blanch in salted water. Prepare scallops (photo no. 1) and remove the tails from the prawns. Quickly fry the scallops in olive oil, without over-browning, and season after cooking.

Then quickly fry the prawn tails in olive oil, without over-browning, and season after cooking.

Add the cream and the finely chopped citronella to the chicken consommé. Arrange the scallops and prawns mixed with the julienne in small recipients. Cover with citronella sauce. Heat, then finely chop the basil and sprinkle on top.

### Ingédients

30 g de poireaux  
30 g de carottes  
20 à 30 noix de saint-jacques  
10 langoustines  
Huile d'olive  
50 g de consommé de volaille  
(recette p. 152)  
200 g de crème liquide  
20 g de citronnelle fraîche  
Sel fin  
Poivre du moulin  
Basilic thaïlandais

### Ingredients

30 g leeks  
30 g carrots  
20 to 30 scallops  
10 Dublin Bay prawns  
Olive oil  
50 g chicken consommé (recipe  
p. 152)  
200 g cream  
20 g fresh citronella  
Fine salt  
Freshly ground pepper  
Thai basil



# Crème vichyssoise chantilly

## Vichy cream soup with whipped cream

### Ingrédients

150 g de blanc de poireau  
15 g de beurre  
10 g de sel fin  
800 g d'eau  
400 g de pomme de terre  
170 g de crème liquide  
20 g de ciboulette  
100 g de crème liquide (pour la chantilly)  
Ciboulette

### Ingredients

150 g leeks (white part only)  
15 g butter  
10 g fine salt  
800 g water  
400 g potatoes  
170 g cream  
20 g chervil  
100 g whipping cream  
Chervil

### Procédé

Faire suer le poireau avec le beurre et le sel. Ajouter les pommes de terre, mouiller à l'eau et faire cuire, puis mixer à chaud.  
Refroidir rapidement, ajouter la première quantité de crème et les 3/4 de la ciboulette puis rectifier l'assaisonnement. Réchauffer au bain-marie pendant 15 min.  
Monter la crème liquide en chantilly, assaisonner et en former des petites quenelles de crème à l'aide de deux petites cuillères). Remplir des tasses à consommé de crème vichyssoise. Déposer délicatement une quenelle de crème (photo n° 1) sur la vichyssoise et décorer avec le reste de ciboulette ciselée.

### Method

Leave the leeks to sweat with the butter and salt. Add the potatoes, cover with water and cook, then blend while hot.  
Quickly re-cool, add the first quantity of cream (photo no. 3) and 3/4 of the chervil, then alter the seasoning. Reheat in a bain-marie for 15 minutes. Whip the heavy cream until thick, season and form into little quenelle shapes using two small coffee spoons. Fill consommé cups with Vichy cream soup. Delicately place a quenelle of whipped cream (photo no. 1 ) on the soup and decorate with the rest of the finely chopped chervil.



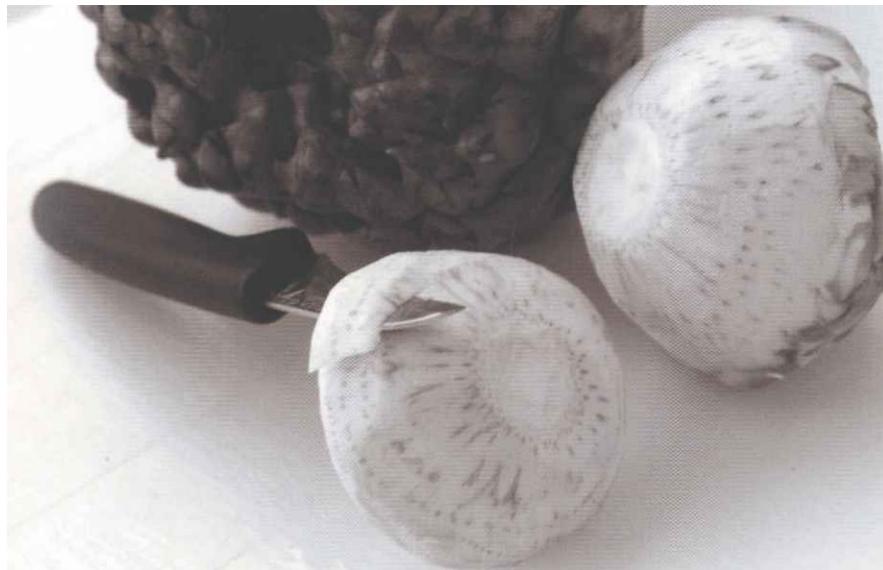
# Soupe d'artichaut anisée

## Aniseed-flavored artichoke soup

### Procédé

Faire cuire les artichauts (photo n° 1) et le fenouil dans de l'eau additionnée de l'acide ascorbique. Enlever 100 g de jus de cuisson. Mixer et rajouter le jus cuisson et la crème liquide. Vérifier l'assaisonnement. Faire cuire séparément les quartiers de fenouil, le cœur d'artichaut et la carotte coupée en sifflet. Disposer la soupe dans des petites tasses à potage et décorer avec les carottes, les quartiers d'artichauts et de fenouil. Parsemer de graines de fenouil.

1



### Method

Cook the artichokes (photo no. 1) and fennel in the water with the ascorbic acid. Remove 100 g of the cooking water. Blend the artichokes and fennel and add the cooking water and the cream. Check seasoning. Cook the fennel quarters, artichoke heart and the carrot (cut in a beveled shape) separately. Pour the soup into small soup cups and decorate with the carrots, artichoke and fennel quarters. Sprinkle with fennel seed.

### Ingédients

200 g d'artichauts  
100 g de bulbes de fenouil  
200 g d'eau  
2 g d'acide ascorbique  
20 g de crème liquide  
Sel fin  
Poivre du moulin  
80 g de fenouil en quartiers  
40 g de cœur d'artichaut en quartiers  
10 g de carotte  
Graines de fenouil

### Ingredients

200 g artichoke  
100 g fennel bulbs  
200 g water  
2 g ascorbic acid  
20 g cream  
Fine salt  
Freshly ground pepper  
80 g fennel cut into quarters  
40 g artichoke hearts cut into quarters  
10 g carrot  
Fennel seed

**Ingrédients**

500 g de chair de potiron  
 500 g de bouillon de volaille (recette p. 152)  
 3 g de sucre  
 9 g de féculle de maïs  
 5 g d'eau froide  
 150 g de crème liquide  
 50 g de beurre  
 Sel fin  
 Poivre du moulin  
 Crème liquide  
 Quelques brins de romarin

**Ingredients**

500 g pumpkin flesh  
 500 g chicken stock (recipe p. 152)  
 3 g sugar  
 9 g cornstarch  
 5 g cold water  
 150 g cream  
 50 g butter  
 Fine salt  
 Freshly ground pepper  
 Cream  
 A few sprigs of rosemary



# Crème de potiron

## Pumpkin cream soup

### Procédé

Mettre le potiron coupé en petits morceaux dans le bouillon de volaille et y ajouter le sucre. Porter à ébullition, couvrir et laisser cuire 10 min (le potiron doit se cuire rapidement pour éviter toute amertume). Après cuisson, passer l'ensemble au mixer, puis chinoiser (photo n° 1). Remettre la préparation dans une casserole et porter de nouveau à ébullition. Remuer et racler régulièrement le fond de la casserole à l'aide d'une spatule car le potiron attache facilement. Ôter l'écume.

Diluer la féculle de maïs dans l'eau froide et la verser dans le potiron, hors du feu et en fouettant énergiquement pour bien l'incorporer. Remettre à chauffer et porter de nouveau à ébullition.

Ajouter la première quantité de crème et donner un bouillon\*. Mixer une nouvelle fois avec le beurre coupé en morceaux pour obtenir une crème onctueuse. Remettre cette émulsion sur le feu et vérifier l'assaisonnement. Ne pas saler pendant la cuisson : l'assaisonnement du bouillon de volaille suffit.

Monter la crème liquide. Remplir de crème de potiron des petites assiettes à potage. Décorer d'un brin de romarin et de pointes de crème fouettée à l'aide d'une poche et d'une douille cannelée.

Cette recette peut également être présentée avec des dés de pain de mie frits, au beurre clarifié, au lieu des pointes de crème fouettée.

### Method

Place the diced pumpkin in the chicken stock and add the sugar. Bring to the boil, cover and leave to cook for 10 minutes (the pumpkin should cook quickly to prevent a bitter taste).

After cooking, blend, then strain (photo no. 1). Put the preparation back in a pot and once again bring to the boil. Frequently stir and scrape the bottom of the pot with a spatula since pumpkin will stick easily. Skim off the foam.

Mix the cornstarch in cold water and pour into the pumpkin, off the heat, whisking briskly to ensure it mixes in well. Place back on the heat and bring to the boil again.

Add the first quantity of cream and whisk gently to mix. Blend again with the butter (cut into small pieces) to obtain a creamy texture. Put this mixture back on the heat and check seasoning. Do not salt during cooking—the seasoning from the chicken stock will be enough.

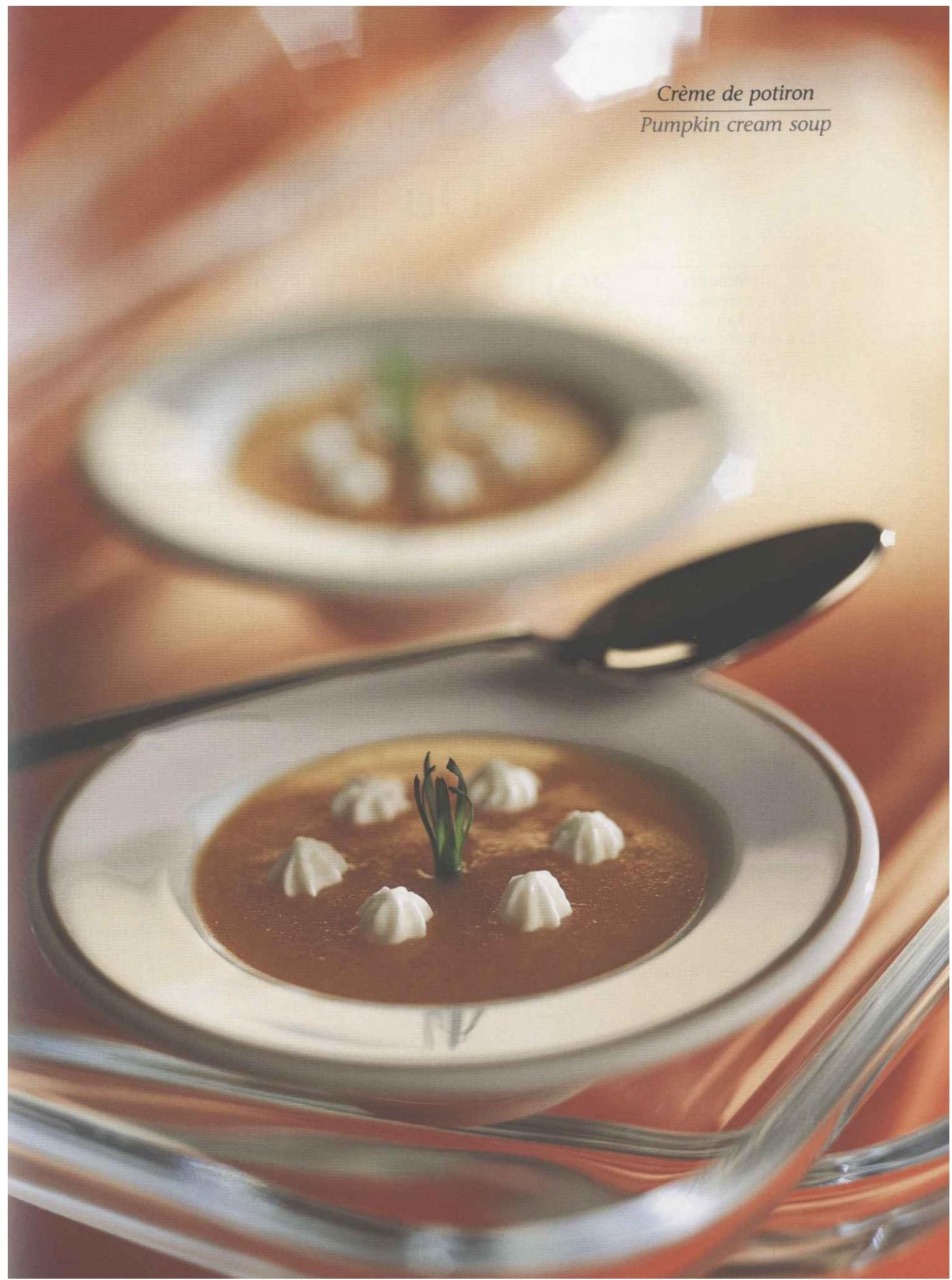
Whip the cream. Fill small soup bowls with pumpkin cream soup. Decorate with a sprig of rosemary and little whipped cream swirls, using an icing bag and a fluted nozzle.

This recipe can also be presented with cubes of sandwich bread fried in clarified butter instead of the whipped cream swirls.

\* Glossaire p. 156.

\* Glossary p. 156.

*Crème de potiron*  
*Pumpkin cream soup*



# Crème Du Barry

## Du Barry cream

### Ingrédients

250 g d'os de veau  
Eau  
125 g de blanc de poireau  
250 g de chou-fleur  
100 g de beurre  
70 g de farine  
2 jaunes d'œuf  
125 g de lait  
Sel fin  
Poivre du moulin  
5 g de crème double  
Cerfeuil

### Ingredients

250 g calf bone  
Water  
125 g leeks (white part only)  
250 g cauliflower  
100 g butter  
70 g flour  
2 egg yolks  
125 g milk  
Fine salt  
Freshly ground pepper  
5 g heavy cream  
Chervil

### Procédé

Réaliser un fond de veau en blanchissant les os dans de l'eau tout en écumant régulièrement. Tailler le poireau et ajouter 100 g de chou-fleur. Après cuisson, passer au chinois pour extraire les os et les légumes et réserver le fond de veau.  
Tailler le chou-fleur restant en sommités et les faire cuire dans de l'eau salée.  
Faire refroidir rapidement. Faire fondre le beurre, y verser la farine et laisser cuire pendant 10 min.  
Ajouter les jaunes d'œufs, le lait et le fond de veau. Rectifier l'assaisonnement et ajouter la crème hors du feu. Verser dans des petites soupières et décorer de pluches de cerfeuil et de sommités de chou-fleur.

### Method

Make veal stock by blanching the bones in the water while skimming off the surface regularly. Cut up the leeks and add 100 g of cauliflower. After cooking, put through a strainer to extract the bones and vegetables and set aside the veal stock.  
Cut up the remaining cauliflower into florets and cook in salted water. Cool rapidly. Melt the butter, pour on the flour and leave to cook for 10 minutes.  
Add the egg yolks, milk and veal stock. Alter the seasoning and add the cream off the heat. Pour into little soup bowls and decorate with sprigs of chervil and cauliflower florets.

# Mini-assiettes

## Mini-plates



Millefeuille tomate et chèvre

Selle d'agneau au fenouil

Fleur de saumon au radis noir

Chaud et froid de rouget aux poivrons doux

Filet de rouget, sauce normande

Cannellonis de homard au céleri et coulis de tomate

Millefeuille de pain d'épices et foie gras, sauce miel

Galette de truffe au lard fumé

Saumon mariné mascarpone

Tomato and goat's cheese millefeuille

Lamb saddle with fennel

Salmon flower with black radish

Red mullet chaud-froid with bell peppers

Red mullet fillet, Normandy sauce

Lobster cannelloni with celeriac and tomato coulis

Spice bread and foie gras millefeuille, honey sauce

Truffle pancake with smoked bacon

Marinated salmon mascarpone

# Millefeuille tomate et chèvre

## Tomato and goat's cheese millefeuille

### Millefeuille

10 petites tomates  
200 g de fromage de chèvre caillette (chèvre mi-sec)  
50 g de sel de Guérande  
Sel fin  
Poivre du moulin

### Sauce basilic

100 g d'huile d'olive  
10 g de jus de citron  
Basilic

### Millefeuille

10 small tomatoes  
200 g "caillette" goat's cheese (at the half-dry stage)  
50 g *fleur de sel*  
Fine salt  
Freshly ground pepper

### Basil sauce

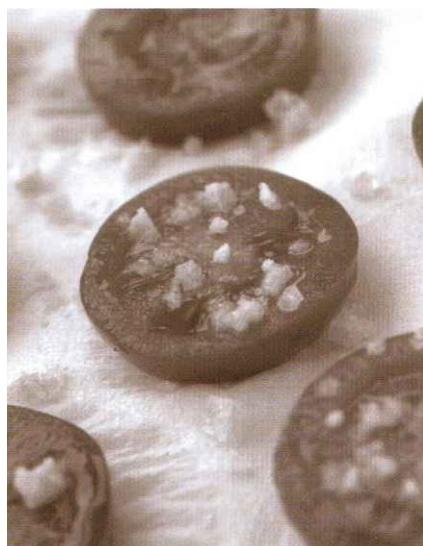
100 g olive oil  
10 g lemon juice  
Basil

### Millefeuille

Couper les petites tomates à la machine à jambon, épaisseur 6 à 7. Mettre à dégorger avec le sel de Guérande sur une grille recouverte de papier absorbant pendant 24 heures (photo n° 1). Le lendemain, mettre le fromage dans une poche à douille et réaliser les millefeuilles : reconstituer chaque tomate en superposant les rondelles de tomate et des rosaces de fromage mouillé d'un peu de sauce basilic (photo n° 2).

### Sauce basilic

Pour la réaliser, mélanger le jus de citron à l'huile d'olive et ajouter le basilic ciselé.  
Disposer les millefeuilles dans de petites assiettes préalablement garnies de la sauce basilic (photo n° 2).  
1



### Millefeuille

Cut up the small tomatoes in a ham slicer to a thickness of 6 to 7 mm. Leave to soak in the *fleur de sel* on a rack covered with kitchen paper for 24 hours (photo no. 1). The next day, place the cheese in an icing bag with a nozzle and make the millefeuilles: reconstruct each tomato, placing tomato slices on top of rose-shaped cheese slices moistened with a little basil sauce (photo no. 2).

### Basil sauce

To make the sauce, mix the lemon juice with the olive oil and add the finely chopped basil.  
Arrange the millefeuilles on small plates that have first been garnished with basil sauce (photo no. 2).

2

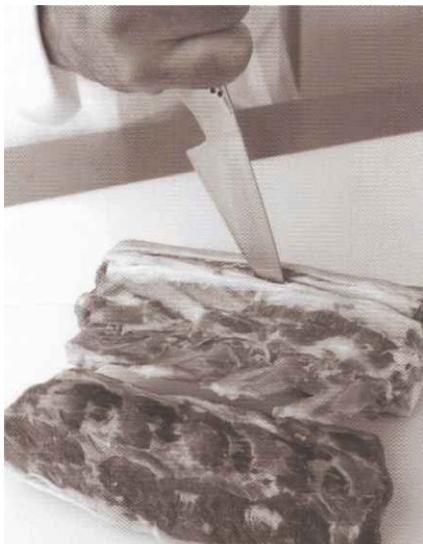


# Selle d'agneau au fenouil

## Lamb saddle with fennel

### Procédé

Lever les noisettes d'agneau (photo n° 1) et les parer. Faire fondre le beurre, ajouter l'huile d'olive et bien marquer les noisettes de chaque côté.



1

### Method

Remove the lamb loin medallions (photo no. 1) and trim. Melt the butter, add the olive oil and clearly mark the medallions on each side. Season and finish cooking in the

### Ingrédients

250 g de noisette d'agneau  
20 g de beurre  
20 g d'huile d'olive  
Sel fin  
Poivre du moulin  
200 g de bulbes de fenouil  
1 orange  
5 g de vinaigrette huile d'olive et jus de citron (recette p. 142)  
Basilic

### Ingredients

250 g lamb loin medallions  
20 g butter  
20 g olive oil  
Fine salt  
Freshly ground pepper  
200 g fennel bulbs  
1 orange  
5 g vinaigrette (olive oil and lemon juice) (recipe p. 142)  
Basil

Assaisonner et finir la cuisson au four à 120°C (53°C température à cœur).

Refroidir rapidement. Pendant ce temps, bien nettoyer le fenouil et l'émincer le plus finement possible. Eplucher l'orange et récupérer les segments intérieurs. Émincer les noisettes d'agneau le plus finement possible et les disposer en rosace dans une cassolette. Garnir le centre d'émincé de fenouil et disposer harmonieusement des segments d'orange. Parsemer de basilic ciselé et de quelques gouttes de vinaigrette.

oven at 120°C (53°C core temperature).

Cool rapidly. Meanwhile, clean the fennel and cut into the thinnest slices possible. Peel the orange and take out the inside segments. Cut the lamb medallions into the thinnest slices possible and arrange in a rose shape in a cassolette. Garnish the center with chopped fennel and arrange the orange segments harmoniously. Sprinkle with finely chopped basil and a few drops of vinaigrette.

# Fleur de saumon au radis noir

## Salmon flower with black radish

### Ingrédients

500 g de saumon fumé  
200 g de radis noir  
20 g d'huile d'olive  
Poivre du moulin  
Sauce vinaigrette épicee (recette p. 142)  
Radis roses en brunoise

### Ingredients

500 g smoked salmon  
200 g black radish  
20 g olive oil  
Freshly ground pepper  
Spicy vinaigrette sauce (recipe p. 142)  
Pink radishes, diced

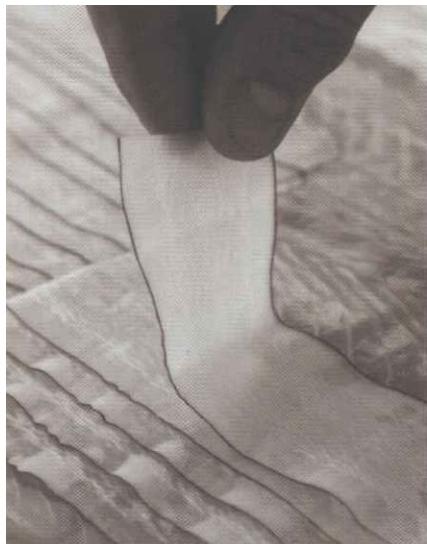
### Procédé

Couper le saumon en fines tranches dans le sens de la longueur et les déposer sur la moitié d'une plaque préalablement filmée. Couper le radis noir en très fines tranches (presque transparentes) à la machine à jambon ou à la mandoline. Superposer les lamelles de radis noir sur le saumon (photo n° 1). Huiler légèrement et poivrer. Rouler le tout en serrant bien avec le film (photo n° 2). Détailer des tronçons de 2 à 3 cm et retirer délicatement de film. Napper le fond d'une coupelle carrée de sauce vinaigrette épicee. Aplatir le haut de chaque tronçon afin de lui donner une forme de fleur et le déposer (avec ou sans toast) sur la sauce (photo n° 3). Parsemer le pourtour de la coupelle avec de la brunoise de radis roses.

### Method

Cut the salmon into thin slices lengthways and arrange them on half of a sheet that has first been lined with plastic wrap. Cut the radish into very thin slices (almost transparent) in a ham slicer or using a mandolin. Arrange the radish slices on top of the salmon (photo no. 1). Oil lightly and pepper. Roll the whole thing up, keeping the plastic wrap tight around it (photo no. 2). Cut slices 2 to 3 cm wide and delicately remove the wrap. Coat the bottom of a small square dish with spicy vinaigrette sauce. Flatten the top of each slice to give it a flower shape and arrange (possibly on toast) over the sauce (photo no. 3). Sprinkle the diced radish around the edges of the dish.

1



2



3





*Fleur de saumon  
au radis noir  
Salmon flower with black radish*

# Chaud et froid de rouget aux poivrons doux

## Red mullet chaud-froid with bell peppers

### Ingrédients

200 g de poivrons rouges  
200 g de poivrons jaunes  
200 g de poivrons verts  
150 g d'huile d'olive  
le jus de 2 citrons  
10 olives noires  
Basilic  
10 filets de rouget  
Huile d'olive  
Sel fin  
Poivre du moulin  
250 g de tapenade d'olive noire  
(recette p. 134, *dans « les buffets informels »*)  
Ciboulette et basilic

### Ingredients

200 g red bell pepper  
200 g yellow bell pepper  
200 g green bell pepper  
150 g olive oil  
juice of 2 lemons  
10 black olives  
Basil JB^-'T,  
10 red mullet fillets  
Olive oil  
Fine salt  
Freshly ground pepper  
250 g black olive tapenade (recipe  
p. 134, *in "informal buffets"*)  
Chervil and basil

### Procédé

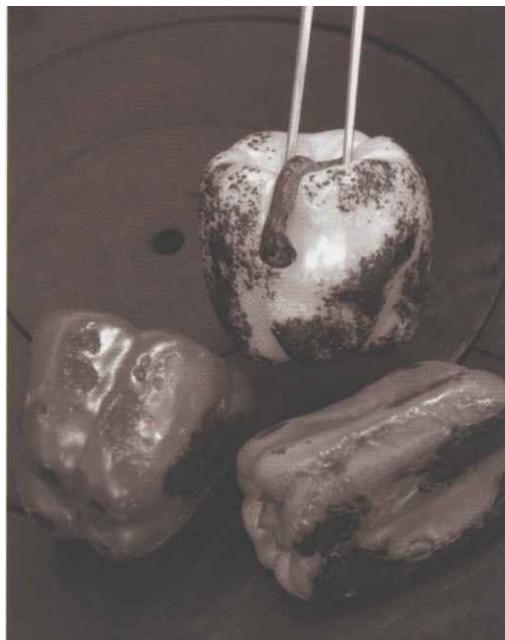
Bien laver les différents poivrons et les faire griller sur une plaque chauffante pour en retirer la peau plus facilement (photo n° 1). Une fois la peau ôtée, les couper en lanières et les mettre à mariner dans l'huile d'olive avec le jus de citron, les olives noires et le basilic. Poêler les filets de rouget côté peau dans un peu d'huile d'olive et les assaisonner après cuisson.

Garnir une cassolette de lanières des différents poivrons et d'olive et les surmonter d'un filet de rouget coupé en deux. Entourer d'un cordon de tapenade légèrement détendue à l'huile d'olive et décorer de feuilles de basilic et de brins de ciboulette.

### Method

Wash the various peppers well and grill them on a hotplate to make the skins easier to remove (photo no. 1). Once the skin is off, cut them into strips and marinate in the olive oil with the lemon juice, black olives and basil. Fry the red mullet fillets, skin side down, in a little olive oil and season after cooking.

Fill a cassolette with strips of the different peppers and olives and top with a fillet of red mullet cut in two. Decorate around the edge with a thread of tapenade slightly diluted in olive oil and add a few basil leaves and sprigs of chervil.



# Filet de rouget, sauce normande

# Red mullet fillet, Normandy sauce

## Procédé

Monder les tomates, les couper en quartiers et les épépiner. Les confire en les mettant au four à 80°C pendant 4 heures dans un petit plat à gratin avec l'ail, le thym et l'huile d'olive.

Habiller les rougets (photos n° 1 et 2) et lever les filets. Dans une poêle antiadhésive, les faire cuire côté peau avec un peu d'huile d'olive. Ne pas trop colorer et assaisonner. Couper les filets en petits morceaux et les disposer dans de petits plats en terre de forme ovale. Napper de sauce normande et décorer de basilic ciselé. Agrémenter en parsemant de quartiers de tomate confite.

## Method

Peel the tomatoes, cut into quarters and remove the seeds. Preserve them by placing in an 80°C oven for 4 hours in a small gratin dish with the garlic, thyme and olive oil.

Dress the red mullets (photos no. 1 and 2) and remove the fillets. In a non-stick fry pan, cook them skin side down with a little olive oil. Avoid over-browning. Season. Cut the fillets into small pieces and arrange in small, oval-shaped terracotta dishes. Coat with Normandy sauce and decorate with finely chopped basil. Sprinkle with quarters of the preserved tomato to decorate.

1



2



## Ingrédients

2 tomates garniture  
1 gousse d'ail  
Thym frais  
50 g d'huile d'olive  
2 rougets de 250 g  
Huile d'olive  
Sel fin  
Poivre du moulin  
70 g de sauce normande (recette p. 143)  
Basilic

## ingredients

2 garnish tomatoes  
1 clove garlic  
Fresh thyme  
50 g olive oil  
2,250 g red mullet  
Olive oil  
Fine salt  
Freshly ground pepper  
70 g Normandy sauce (recipe p. 143)  
Basil

# Cannellonis de homard au céleri et coulis de tomate

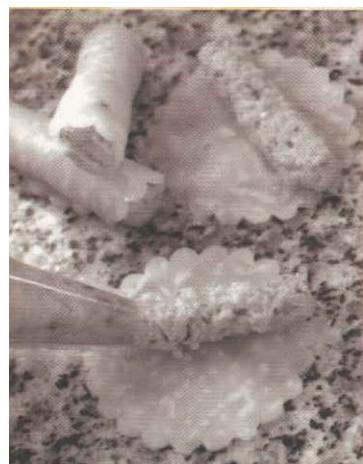
## Lobster cannelloni with celeriac and tomato coulis

### Ingrédients

2 homards de 500 g  
Nage (recette p. 153)  
Sel fin  
Poivre du moulin  
150 g de crème liquide  
1 céleri-rave  
Citron  
1 000 g d'eau salée  
250 g de champignon de Paris  
50 g de beurre  
30 g d'huile d'olive  
Aneth  
Cerfeuil

### Ingredients

2 lobsters, 500 g each  
Nage (recipe p. 153)  
Fine salt  
Freshly ground pepper  
150 g cream  
1 celeriac  
Lemon  
1 000 g salted water  
250 g button mushrooms  
50 g butter  
30 g olive oil  
Dill  
Chervil



### Procédé

Plonger les homards dans une nage pendant 3 min. Les refroidir et les décortiquer. Carder les têtes et la base des queues pour le décor. Faire une farce légère : mixer la chair des homards au cutter, assaisonner et finir en ajoutant la crème liquide. Passer le tout au tamis. Éplucher et découper le céleri en fines tranches à la machine à jambon et le citronner. Le blanchir dans une eau salée, refroidir rapidement et égoutter sur papier absorbant. Détaillez les tranches de céleri avec un emporte-pièce cannelé. Nettoyer et tailler les champignons de Paris en fine brunoise et les faire légèrement sauter au beurre. Les faire refroidir légèrement et les incorporer à la farce. Mettre la farce dans une poche et la déposer sur le céleri (photo n° 1). Former les cannellonis et les disposer dans un plat à gratin légèrement huilé. Mettre au four à 180°C pendant 6 à 8 min et refroidir.

Disposer 4 cannelloni sur une couverte carrée, décorer avec une demi-tête de homard, un morceau de queue et quelques pluches d'aneth et de cerfeuil.

Cette recette peut s'accompagner d'un coulis de tomate (recette p. 143). Les cannelloni peuvent également être taillés « en dégradé » comme sur la photo ci-contre à droite.

### Method

Plunge the lobsters into a nage for 3 min. Cool and shell. Keep the heads and the bottom of the tails for decoration.

Make a light stuffing: blend the lobster meat in the mixer, season and finish by adding the cream. Strain the whole mixture.

Peel the celeriac, cut thinly in a ham slicer and sprinkle with lemon juice. Blanch in salted water, cool quickly and drain on kitchen paper.

Shape the celeriac slices using a fluted cutter. Clean and finely dice the button mushrooms, then sauté lightly in the butter.

Cool slightly and mix into the stuffing. Put the stuffing in an icing bag and pipe onto the celeriac (photo no. 1). Form cannelloni and arrange in a lightly oiled gratin dish. Place in the oven at 180°C for 6 to 8 minutes and cool.

Arrange 4 cannelloni on a small square dish, decorate with half a lobster head, a piece of tail and a few sprigs of dill and chervil.

This recipe can be served with a tomato coulis (recipe p. 143). The cannelloni can also be cut up into sections of decreasing length then arranged to form a triangle, as shown in the photo on p. 33.

*Cannellonis de homard au céleri et coulis de tomate  
Lobster cannelloni with celeriac and tomato coulis*



# Millefeuille de pain d'épices et foie gras, sauce miel

## Spice bread and foie gras millefeuille, honey sauce

### Ingrédients

500 g de pain d'épices non sucré  
 500 g de foie gras cuit  
 1 ananas  
 50 g de vinaigre  
 50 g de miel  
 Cannelle  
 Curcuma  
 5 g de gingembre frais haché  
 Baies roses

### Ingredients

500 g unsweetened spice bread  
 500 g cooked foie gras  
 1 pineapple  
 50 g vinegar  
 50 g honey  
 Cinnamon  
 Turmeric  
 5 g fresh ginger, chopped  
 Pink peppercorns

### Procédé

Couper le pain d'épices en fines lamelles et le foie gras en fines tranches (photo n° 1). Filmer une plaque et y disposer, en les intercalant, le pain d'épice et le foie gras (photo n° 2). Filmer de nouveau et presser légèrement. Réserver au froid pendant au moins 24 heures.

Éplucher l'ananas pour obtenir 200 g de pulpe et conserver les feuilles pour le décor.

Faire une gastrique\* avec le vinaigre et le miel. Incorporer la pulpe d'ananas, la cannelle, le curcuma et un peu de gingembre frais haché. Cuire jusqu'à évaporation du liquide et réserver au froid.

Découper le millefeuille en cubes de 2 x 2 cm. Disposer chaque cube dans un ravier carré, déposer un cordon de gastrique et décorer de quelques baies roses et feuilles d'ananas.

\*~cTlossaire p. 157.

1

### Method

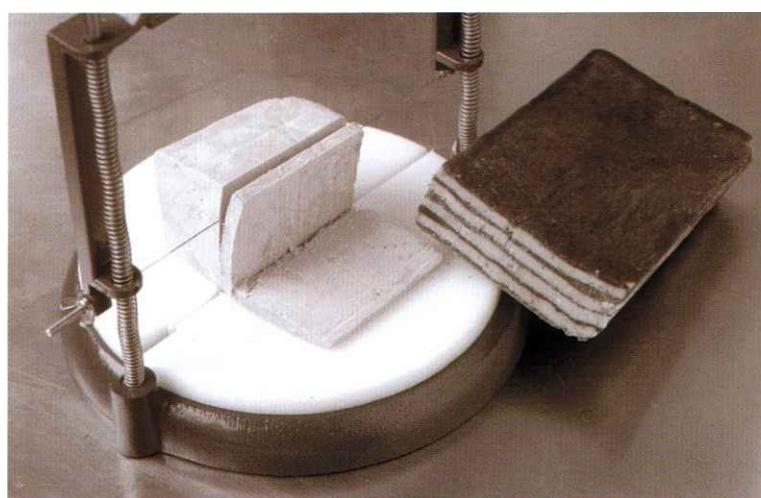
Cut the spice bread and foie gras into thin slices (photo no. 1). Line a sheet with plastic wrap and on it, arrange the spice bread and foie gras, overlapping each other (photo no. 2). Wrap in plastic again and press down lightly. Place in the refrigerator for at least 24 hours.

Peel the pineapple to obtain 200 g of pulp and keep the leaves for the decoration.

Make a gastrique sauce\* with the vinegar and honey. Mix in the pineapple pulp, cinnamon, turmeric and a little fresh chopped ginger. Cook until the liquid evaporates and keep in the refrigerator.

Cut the millefeuille up into cubes 2 x 2 cm. Arrange each cube in a small oblong dish, decorate with a thread of gastrique sauce and a few pink peppercorns and pineapple leaves.

\* Glossary p. 157.





*Millefeuille de pain d'épices  
et foie gras, sauce miel*  
*Spice bread and foie gras  
millefeuille, honey sauce*



# Galette de truffe au lard fumé

## Truffle pancake with smoked bacon

### Ingrédients

Beurre  
200 g de truffe  
100 g d'oignons  
30 g de graisse d'oie  
30 g de crème liquide  
Sel fin  
Poivre du moulin  
20 g de lard fumé en très fines tranches  
Cerfeuil  
Fleur de sel de Cuérande

### Ingredients

Butter  
200 g truffle  
100 g onion  
30 g goose fat  
30 g cream  
Fine salt  
Freshly ground pepper  
20 g smoked bacon, very thinly sliced  
Chervil  
*Fleur de sel*

### Procédé

Prévoir deux disques de papier sulfurisé de 4 cm de diamètre par personne. Faire fondre du beurre et en badigeonner les disques. Couper les truffes en fines lamelle et les disposer en rosace entre deux disques (photo n° 1). Maintenir le tout au frais entre deux plaques. Ciseler les oignons et les faire compoter dans la graisse d'oie.

Aux 3/4 de la cuisson, ajouter la crème liquide et faire réduire jusqu'à évaporation complète. Assaisonner et réserver.

Disposer les tranches de lard fumé sur une plaque antiadhésive et les faire griller à la salamandre.

Placer les galettes de truffes sur des petites assiettes carrées. Disposer la compotée d'oignon au milieu et agrémenter l'assiette de deux tranches de lard grillé. Décorer l'assiette de pluches de cerfeuil. Au moment du service, on peut parsemer les galettes de *fleur de sel*.

1



### Method

Prepare in advance two discs of sulfurized paper, 4 cm in diameter, per person. Melt the butter and dab onto the discs. Cut the truffles into thin slices and arrange in a rose shape between two discs (photo no. 1). Keep everything in the refrigerator between two baking sheets. Chop the onions up finely and cook in the goose fat to make a compote.

Three quarters of the way through cooking, add the liquid and reduce until it has evaporated completely. Season and set aside.

Arrange the slices of smoked bacon on a non-stick sheet and grill in a slow-combustion stove.

Place the truffle pancakes on small square dishes. Arrange the onion compote in the middle and decorate the dish with two slices of grilled bacon. Garnish with chervil sprigs. Just before serving, you can sprinkle the pancakes with *fleur de sel*.



*Galette de truffe au lard fumé*  
*Truffle pancake with smoked*  
*bacon*

# Saumon mariné *mascarpone*

# Marinated salmon mascarpone

## Ingrédients

1 filet de saumon de 1 500 g  
100 g de gros sel  
10 g de sucre  
1 g de poivre mignonnette  
40 g de crème *mascarpone*  
Sel fin et poivre du moulin  
Ciboulette  
Groseilles

## Ingredients

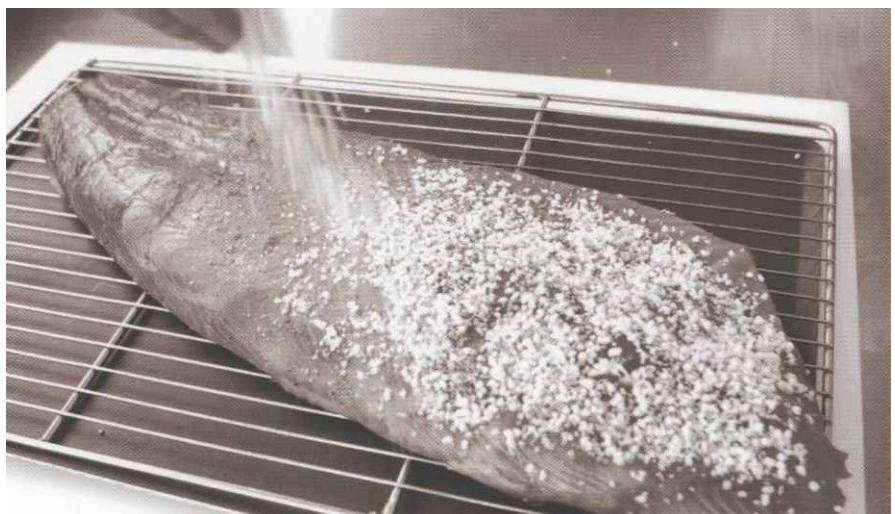
1 1,500 g salmon fillet  
100 g coarse salt  
10 g sugar  
1 g coarsely ground white  
peppercorns  
40 g mascarpone  
Fine salt and freshly ground pepper  
Chervil  
Red currants

## Procédé

Lever le filet de saumon. Le mettre à saler pendant 24 heures avec le gros sel, le sucre et le poivre (photo n° 1). Rincer à l'eau courante et mettre à égoutter pendant 24 heures. Désarêter le saumon et le parer. Le couper en fines tranches et le disposer en forme de savarin dans des coupelles. Assaisonner la *mascarpone*, la mettre dans une poche avec douille et en garnir le centre. Décorer de brins de ciboulette et de groseilles.

## Method

Fillet the salmon. Leave it to salt for 24 hours with the coarse salt, sugar and pepper (photo no. 1). Rinse under running water and leave to drain for 24 hours. Bone the salmon and trim. Cut into thin slices and form savarin shapes in small dishes. Season the mascarpone, place it in an icing bag with a nozzle and fill the center. Decorate with sprigs of chervil and red currants.





*Saumon mariné mascarpone  
Marinated salmon mascarpone*



# Verres à vodka et cuillères chinoises

## Vodka glasses and Chinese spoons



Homard, gelée d'étrillé et caviar

Crevettes roses et mousseline de céleri

Crème d'étrillé

Persillé de volaille et foie gras

Pimentade œuf de caille

Tartare de saumon

Petits dômes de guacamole et coulis de tomate

Arc-en-ciel de consommés

Dôme de chèvre à la purée de carotte

Lobster, velvet swimming crab jelly and caviar

Pink shrimps and celeriac mousseline

Velvet swimming crab cream

Chicken persillé and foie gras

Quail's egg pimentade

Salmon tartare

Small guacamole domes and tomato coulis

Consommé rainbow

Goat's cheese dome with carrot purée

# Homard, gelée d'étrillé et caviar

# Lobster, velvet swimming crab jelly and caviar

## Ingrédients

100 g de homard  
Nage (recette p. 153)  
30 g de carotte  
20 g de céleri  
20 g de courgette  
Cerfeuil  
100 g de gelée de poisson (recette p. 148)  
20 g de caviar  
Sel fin  
Poivre du moulin

Ingredients  
100 g lobster  
Nage (recipe p. 153)  
30 g carrot  
20 g celery  
20 g zucchini  
Chervil  
100 g fish jelly (recipe p. 148)  
20 g caviar  
Fine salt  
Freshly ground pepper

## Procédé

Faire cuire le homard dans une nage, le refroidir et le décortiquer. Tailler en brunoise les carottes, le céleri et les courgettes. Les blanchir séparément dans de l'eau salée, les refroidir et bien les égoutter sur papier absorbant. Tailler le homard en petite brunoise et ciseler le cerfeuil. Répartir harmonieusement, par couche de couleur, les différentes brunoises et une partie du cerfeuil dans des verres à vodka colorés. Verser par dessus la gelée de poisson à peine liquéfiée, puis mettre au froid.

Au dernier moment avant de servir, décorer de caviar et d'une pluchette de cerfeuil. Servir bien froid avec une petite cuillère à dégustation.

## Method

Cook the lobster in a nage, cool and shell.

Dice the carrots, celery and zucchini. Blanch separately in salted water, cool and drain on kitchen paper. Dice the lobster into small pieces and finely chop the chervil. Arrange the various diced ingredients harmoniously, by layers of color, along with some of the chervil, in colored vodka glasses. Pour the —just set—fish jelly on top, then place in the refrigerator.

At the last moment before serving, decorate with caviar and a sprig of chervil. Serve cold with a small tasting spoon.

*Homard, gelée d'étrillé et caviar*

*Lobster; velvet swimming crab jelly and caviar*



# Crevettes roses et mousseline de céleri

## Pink shrimps and celeriac mousseline

### Ingrédients

200 g de céleri-rave  
1 l d'eau  
18 g de sel  
100 g de crème liquide  
Sel fin  
Poivre du moulin  
100 g de pain de campagne  
15 g de carotte  
15 g de céleri-rave  
15 g de courgette  
60 g de crevettes roses décortiquées  
3 g de fines herbes  
40 g de gelée de poisson (recette p. 148)  
Œufs de lump

### Ingredients

200 g celeriac  
1 l water  
18 g sait  
100 g cream  
Fine sait  
Freshly ground pepper  
100 g country bread  
15 g carrots  
15 g celeriac  
15 g zucchini  
60 g shelled pink shrimps  
3 g fine herbs  
40 g fish jelly (recipe p. 148)  
Lumpfish roe

### Procédé

Réaliser la mousseline : faire cuire le céleri-rave dans 1 litre d'eau avec le gros sel.

Lorsque le céleri est cuit, le mettre à égoutter, le mixer et ajouter la crème liquide. Vérifier l'assaisonnement et tamiser le tout. Réserver au froid.  
Toaster les tranches de pain de campagne pour faire des mouillettes. Couper la carotte, le céleri et la courgette en fine brunoise. Faire cuire séparément chaque légume, refroidir aussitôt et mettre à égoutter sur papier absorbant.

Tailler les crevettes roses en fines brunoises et la mélanger avec les brunoises de légumes. Ciseler les fines herbes et les mélanger aux brunoises. Mettre ce mélange au fond d'un verre à vodka. Recouvrir jusqu'à hauteur de gelée de poisson et faire prendre au froid.

Terminer en complétant les verres avec la mousseline de céleri. Décorer au dernier moment avec les œufs de lump. Servir avec les mouillettes de pain de campagne.

### Method

Make the mousseline: cook the celeriac in 1 liter water with the coarse salt.

When the celeriac is cooked, put it to drain, blend and add the cream. Check the seasoning and strain. Keep in the refrigerator.

Toast the slices of country bread to form fingers. Cut up the carrot, celeriac and zucchini into small cubes. Cook each vegetable separately, cool immediately and put to drain on kitchen paper.

Dice the shrimps finely and mix with the diced vegetables. Chop the fine herbs then add to the vegetables. Place this mixture in the bottom of a vodka glass. Cover with fish jelly and leave to set in the refrigerator.

Finish by filling the rest of the glasses with celeriac mousseline. Decorate at the last moment with lumpfish roe. Serve with the country bread fingers.

# Crème d'étrillé

## Velvet swimming crab cream

### Procédé

Faire cuire les étrilles dans de l'eau salée (photo n° 1).

Les faire refroidir et les décortiquer aussitôt en récupérant délicatement la chair et les parties crémeuses. Réserver les carcasses pour réaliser un fumet d'étrillé : émincer finement l'oignon, le fenouil, le céleri et le poireau. Les faire suer au beurre et à l'huile d'olive. Ajouter les carcasses concassées et rissolées à l'huile d'olive.

Mouiller à hauteur avec de l'eau, et laisser cuire 20 min à petits frémissements.

Retirer du feu, couvrir d'un film alimentaire et laisser infuser 1/4 d'heure avant de passer le tout au chinois. Réaliser la crème d'étrillé : faire bouillir 40 g de fumet, ajouter la crème liquide, 20 g de parties crémeuses de l'étrille et une pointe de curry. Vérifier l'assaisonnement, passer au tamis et tenir au chaud. Répartir la chair et le reste des parties crémeuses dans de petits pots. Recouvrir d'un mélange d'œuf battu et de crème d'étrillé, puis d'un carré de papier film. Faire cuire 6 min au four vapeur.

Retirer le papier et servir accompagné ou non de mouillettes de pain de mie frit au beurre clarifié.

### Method

Cook the velvet swimming crabs in salted water (photo no. 1).

Cool and shell immediately, delicately removing the meat and the creamy parts. Keep the rest of the crab for making a stock: chop the onion, celery and leek finely. Leave them to sweat in butter and olive oil. Add the rest of the crab, chopped and fried in olive oil.

Cover with water and simmer for 20 minutes.

Remove from the heat, cover with plastic wrap and leave to infuse for 1/4 hour before putting the whole thing through a strainer.

Make the crab cream: boil 40 g fish stock, add the cream, 20 g of creamy parts and a touch of curry. Check the seasoning, put through a strainer and keep warm. Arrange the meat and the rest of the creamy parts in small pots. Cover with a mixture of beaten egg and crab cream, then a square of plastic wrap. Cook for 6 minutes in a steam oven.

Remove the paper and serve, accompanied by sandwich bread fingers fried in clarified butter (optional).

500 g d'étrilles

Fumet

15 g d'oignon

15 g de fenouil

10 g de céleri-branche

20 g de poireau

10 g de beurre

20 g d'huile d'olive

Crème d'étrillé

30 g de crème liquide

Curry de Madras

40 g de fumé de poisson

Sel fin

Poivre du moulin

1 œuf

500 g velvet swimming crabs

### Fish stock

15 g onion

15 g fennel

10 g celery

20 g leek

10 g butter

20 g olive oil

### Velvet swimming crab cream

30 g cream

Madras curry

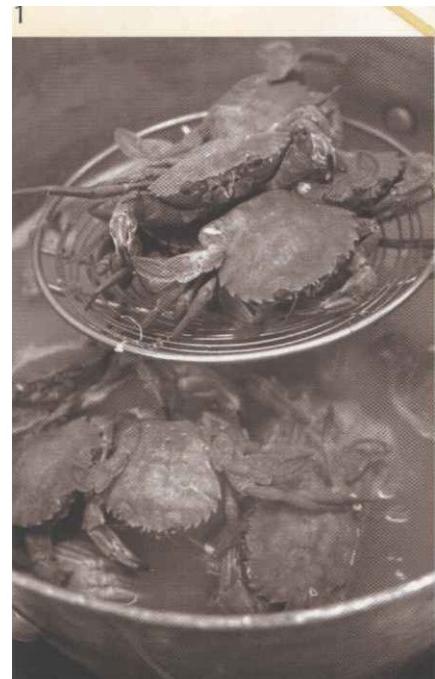
40 g fish stock

Fine salt

Freshly ground pepper

1 egg

1



# Persillé de volaille et foie gras

## Chicken persillé and foie gras

### Ingrédients

40 g de foie gras cuit  
40 g de filet de volaille  
1 g de coriandre fraîche  
1 g de cerfeuil frais  
7 g de vinaigre de xérès  
70 g de gelée au porto  
200 g de mousseline de céleri  
(recette p. 146)

### Ingredients

40 g cooked foie gras  
40 g chicken fillet  
1 g fresh cilantro  
1 g fresh chervil  
7 g sherry vinegar  
70 g port jelly  
200 g celeriac mousseline (recipe  
p. 146)

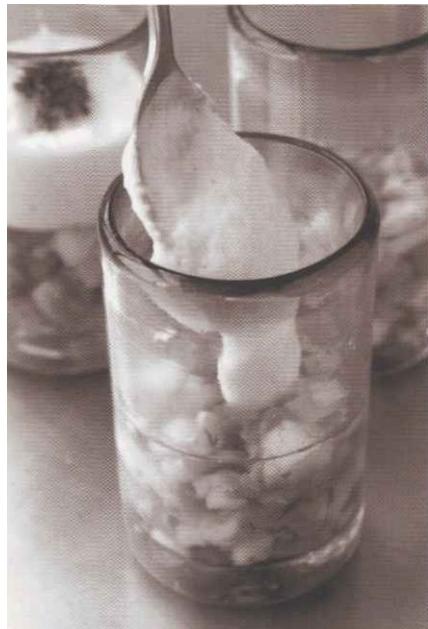
### Procédé

Allumer le four à 120°C. Assaisonner et faire cuire le filet de volaille (température à cœur 64°C). Faire refroidir rapidement.  
Couper le foie gras et le filet de volaille en petites cubes (5 mm x 5 mm). Ciseler la coriandre et le cerfeuil. Mélanger le tout très délicatement et déposer dans les verres à vodka. Mélanger le vinaigre de xérès à la gelée, verser à hauteur (photo n° 1) et laisser prendre au froid.  
Recouvrir de mousseline de céleri et servir avec une petite cuillère à moka ou des mouillettes de pain de campagne légèrement toastées.

### Method

Set the oven to 120°C. Season and cook the chicken fillet (core temperature 64°C). Cool rapidly.  
Cut the foie gras and chicken fillet into small cubes (5 mm x 5 mm). Chop up the cilantro and chervil. Mix the whole thing very delicately and arrange in vodka glasses. Mix the sherry vinegar with the jelly, pour onto mixture in glasses to cover (photo no. 1) and set aside in the refrigerator.  
Cover with celeriac mousseline and serve with a small mocha spoon or lightly toasted fingers of country bread.

1



*Persillé de volaille et foie gras  
Chicken persillé and foie gras*



# Pimentade œuf de caille

## Quail's egg pimentade

### Ingrédients

120 g poivrons rouges  
120 g de poivrons verts  
120 g poivrons jaunes  
20 g d'huile d'olive  
Sel fin  
Poivre du moulin  
2 g de piment  
10 œufs de caille  
Cerfeuil

### Ingredients

120 g red bell peppers  
120 g green bell peppers  
120 g yellow bell peppers  
20 g olive oil  
Fine salt  
Freshly ground pepper  
2 g chili pepper  
10 quail eggs  
Chervil

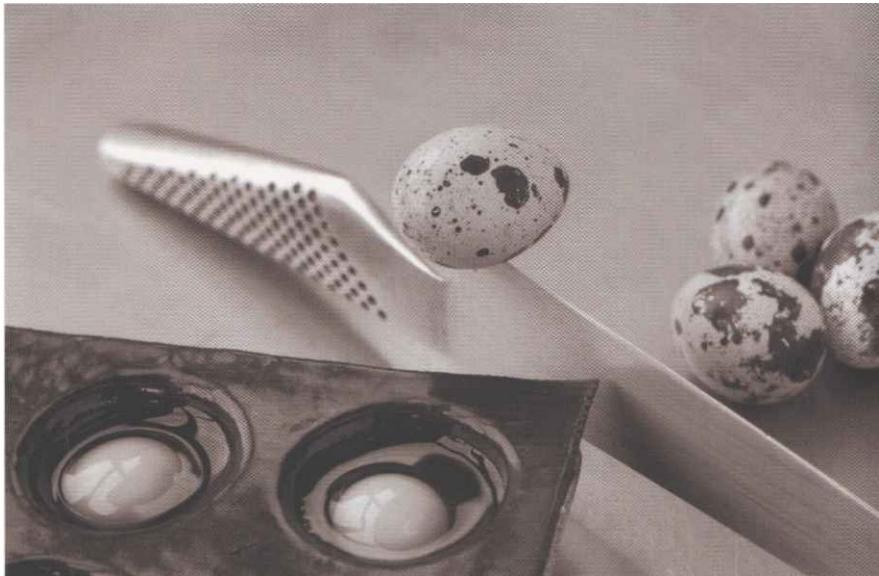
### Procédé

Bien laver les poivrons et les couper en fine brunoise. Les faire cuire légèrement croquants dans l'huile d'olive. Rectifier l'assaisonnement. Ajouter le piment haché et réserver. Déposer les œufs de caille dans un moule Flexipan® (photo n° 1). Faire chauffer le four ventilé à 200°C, enfourner, et laisser cuire pendant 12 min four éteint. Disposer la pimentade dans les cuillères chinoises, surmonter d'un œuf de caille cuit et décorer avec un brin de cerfeuil.

### Method

Wash the bell peppers and dice finely. Cook until slightly crunchy in olive oil. Alter seasoning. Add the chopped chili pepper and set aside. Arrange the quail's eggs in a Flexipan® mold (photo no. 1). Heat the ventilated oven to 200°C, place in the oven, and cook for 12 minutes with the oven switched off. Arrange the pimentade in the Chinese spoons, top with a cooked quail's egg, and decorate with a sprig of chervil.

1

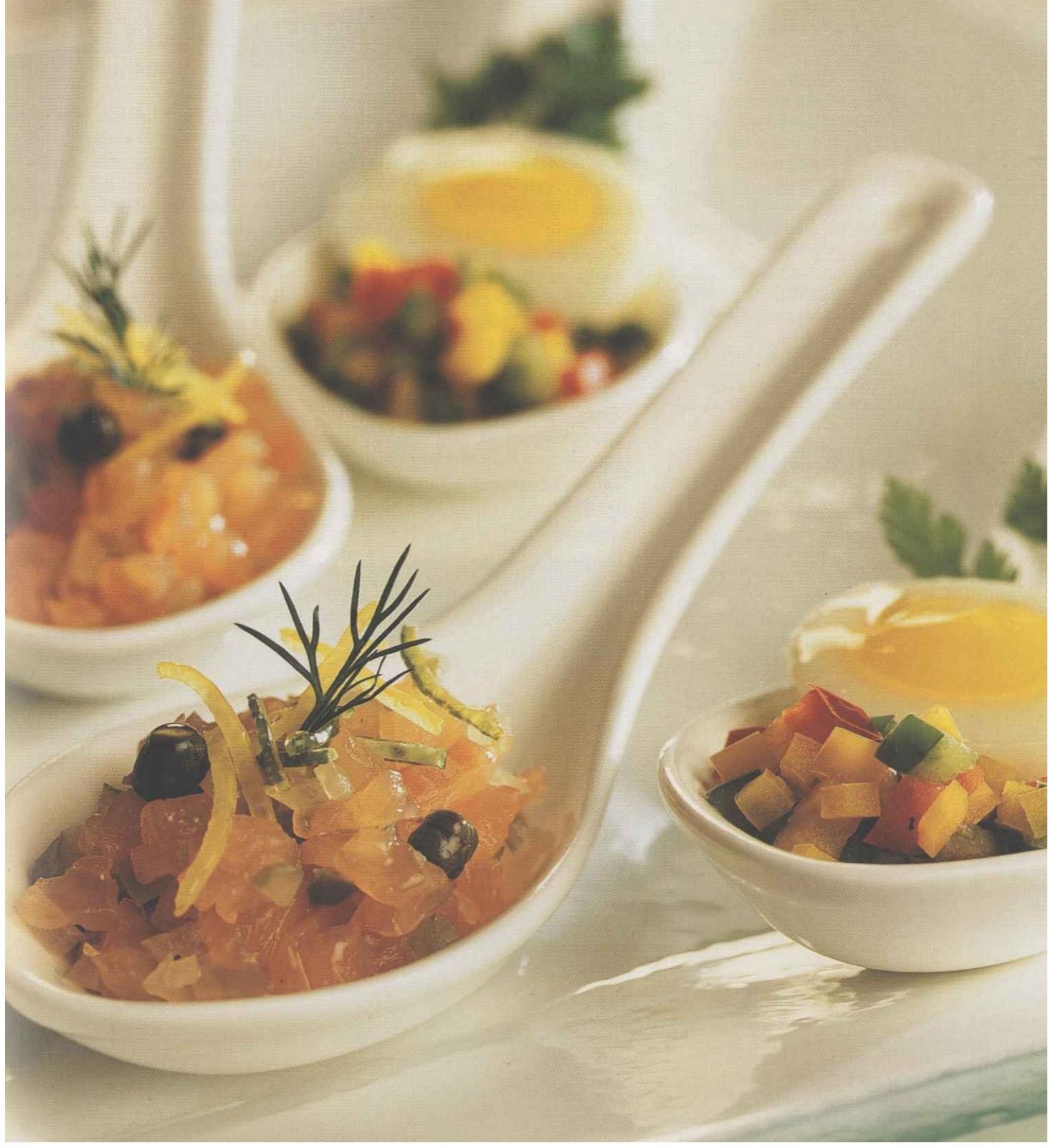


*Pimentade œuf de caille* (cuillères de droite)

*Quail's egg pimentade* (right spoons)

*Tartare de saumon* (cuillères de gauche)

*Salmon tartare* (left spoons)





VOIR/SEE PHOTO  
PAGE 49

# Tartare de saumon

## Salmon tartare

### Tartare

250 g de saumon fumé  
250 g de saumon mariné  
50 g de cornichons  
50 g d'oignons  
Cerfeuil  
50 g de câpres  
50 g de citrons (verts et/ou jaunes)  
Aneth

### Sauce d'accompagnement

150 g de sauce mayonnaise (recette p. 140)  
50 g de moutarde à l'ancienne  
Aneth

### Tartare

250 g smoked salmon  
250 g marinated salmon  
50 g pickles  
50 g onions  
Chervil  
50 g capers  
50 g lemons or limes  
Dill

### Garnish sauce

150 g mayonnaise sauce (recipe p. 140)  
50 g old-style French mustard  
Dill

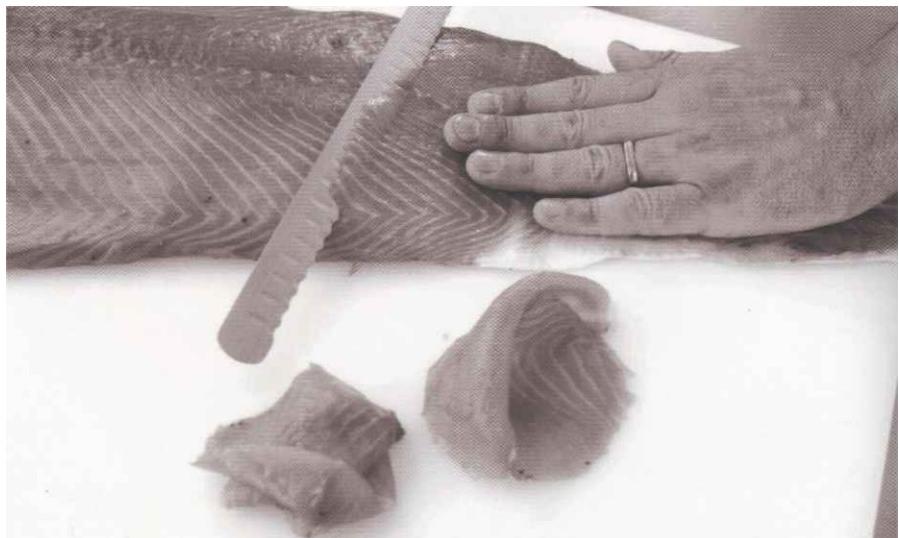
### Procédé

Couper la chair des deux saumons (photo n° 1) en fine brunoise. Couper les cornichons en petite brunoise et ciseler l'oignon et le cerfeuil très finement. Peler le citron (en réservant la peau pour le décor), lever les segments et les couper en petits tronçons. Mélanger tous les ingrédients au dernier moment avec délicatesse. Dresser dans des cuillères chinoises et décorer de pluches d'aneth et de zeste de citron (vert et/ou jaune).

Pour l'accompagnement, réaliser une mayonnaise et y ajouter de la moutarde à l'ancienne et de l'aneth ciselé. La présenter dans une petite soupière.

### Method

Dice the flesh of the two salmons (photo no. 1) into very small pieces. Do the same for the pickles and chop up the onion and chervil very finely. Peel the lemon (setting aside the skin for decoration), remove the segments and cut into small slices. Delicately mix all the ingredients at the last moment. Arrange in Chinese spoons and decorate with sprigs of dill and zest of lime and/or lemon. For the accompaniment, make a mayonnaise and add old-style French mustard and chopped dill. Present in a small soup bowl.



# Petits dômes de guacamole et coulis de tomate

## Small guacamole domes and tomato coulis

### Guacamole

Pour le réaliser, éplucher les avocats et les écraser. Ajouter les dés de tomate, le jus de citron et le Tabasco. Ciseler la coriandre fraîche et l'incorporer. Rectifier l'assaisonnement.

### Petits dômes et coulis

Réhydrater et faire fondre la gélatine avant de l'ajouter au guacamole. Répartir rapidement dans les moules Flexipan®, lisser à la spatule (photo n° 1) et conserver au froid. Dresser chaque dôme dans une cuillère chinoise préalablement nappée de coulis de tomate. Décorer de pluches de cerfeuil ou de coriandre fraîche.

### Guacamole

To make the guacamole, peel the avocados and crush. Add the diced tomato, lemon juice and Tabasco. Chop up the fresh cilantro and mixin. Alter seasoning.

### Small domes and coulis

Re-hydrate and melt the gelatin before adding to the guacamole. Quickly arrange in Flexipan® molds, smooth over with a spatula (photo no. 1) and place in the refrigerator. Place each dome in a Chinese spoon that has been coated with tomato coulis. Decorate with sprigs of chervil and fresh cilantro.

### Coulis

200 g de guacamole  
8 feuilles de gélatine  
20 g de coulis de tomate (recette p. 143)  
Cerfeuil ou coriandre

### Guacamole

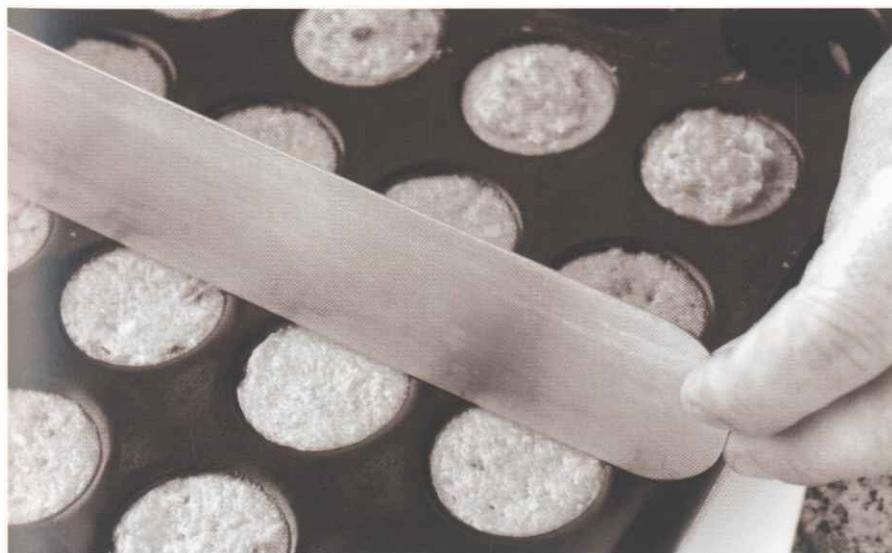
160 g d'avocat  
20 g de dés de tomate  
10 g de jus de citron  
Tabasco  
Coriandre fraîche  
Sel fin  
Poivre du moulin

### Coulis

200 g guacamole  
8 gelatin sheets  
20 g tomato coulis (recipe p. 143)  
Chervil or cilantro

### Guacamole

160 g avocado  
20 g diced tomato  
10 g lemon juice  
Tabasco  
Fresh cilantro  
Fine salt  
Freshly ground pepper



# Arc-en-ciel de consommés

## Consommé rainbow

### Ingrédients

80 g de crème vichysoise (recette p. 20) (recette dans « potages et consommés »)  
80 g de soupe d'artichaut à l'anis (recette p. 21) (recette dans « potages et consommés »)  
80 g de velouté de tomate (recette p. 17) (recette dans « potages et consommés »)

### Ingredients

80 g Vichy cream soup (recipe p. 20) (recipe in soups and consommés)  
80 g aniseed-flavored artichoke soup (recipe p. 21) (recipe in "soups and consommés")  
80 g tomato velouté (recipe p. 17) (recipe in "soups and consommés")

### Procédé

Réaliser les différentes recettes et faire le montage en superposition selon la densité de poids des différentes préparations. Servir frais.

### Method

Make the various recipes and assemble on top of each other depending on the weight density of the different preparations. Serve cold.

*Arc-en-ciel de consommés*

*Consommé rainbow and salmon tartare*



### Purée de carotte

30 g de carottes  
Graines de cumin  
Eau

### Vinaigrette jus de carotte

20 g de jus de cuisson des carottes  
20 g d'huile de pépins de raisin  
20 g de purée de carotte  
10 g de vinaigre de xérès  
10 g de moutarde  
Sel fin  
Poivre du moulin

### Bavaroise chèvre

10 g de pomme verte  
50 g de fromage de chèvre  
10 g de raisins de Smyrne gonflés  
30 g de crème liquide  
Sel fin  
Poivre du moulin  
10 g de gélatine en feuilles

Graines de cumin  
Cristalline de feuille de chou vert  
(recette p. 150)  
Chips de taro

Carrot purée  
30 g carrot  
Cumin seeds  
Water

Carrot juice vinaigrette  
20 g cooking juice from carrots  
20 g grapeseed oil  
20 g carrot purée  
10 g sherry vinegar  
10 g mustard  
Fine salt  
Freshly ground pepper

Goats cheese Bavarian cream  
10 g green apple  
50 g goat's cheese  
10 g soaked sultanas  
30 g cream  
Fine salt  
Freshly ground pepper  
10 g gelatin sheets

Cumin seeds  
Cabbage leaf crystalline (recipe  
p. 150)  
Taro chips

# Dôme de chèvre à la purée de carotte

## Goat's cheese dome with carrot purée

### Purée de carotte

Mettre les carottes à cuire dans de l'eau salée avec des graines de cumin.

Après cuisson, égoutter et mixer les carottes en réservant un peu de jus de cuisson pour la vinaigrette.  
Passer au tamis et réserver.

### Vinaigrette

Réaliser la vinaigrette en mélangeant tous les ingrédients.

### Bavaroise

Pour la bavaroise, couper la pomme en petits cubes et les mélanger au fromage de chèvre. Ajouter les raisins gonflés. Monter la crème liquide et mélanger tous les ingrédients avec délicatesse. Rectifier l'assaisonnement. Réhydrater et faire fondre la gélatine avant de l'incorporer. Garnir rapidement des moules Flexipan®, lisser à la palette et réserver au froid.

Napper les cuillères chinoises de vinaigrette et y déposer un dôme de bavaroise chèvre. Parsemer de graines de cumin et décorer avec une cristalline de feuille de chou vert et de chips de taro\*.

### Carrot purée

Cook the carrots in salted water with the cumin seeds.

After cooking, drain and blend the carrots, setting aside a little cooking juice for the vinaigrette. Strain and set aside.

### Vinaigrette

Make the vinaigrette by mixing all the ingredients.

### Bavarian cream

For the Bavarian cream, cut the apple into small cubes and mix with the goat's cheese. Add the soaked raisins. Whip the cream and mix all the ingredients together delicately. Alter seasoning. Réhydraté and melt the gelatin before incorporating. Quickly fill Flexipan® molds with the mixture, smooth over with a palette knife and place in the refrigerator. Coat the Chinese spoons with vinaigrette and place a dome of goat's cheese Bavarian cream on top. Sprinkle with cumin seeds and decorate with a cabbage leaf crystalline and taro chips\*.

\*Fines tranches de taro frites dans de l'huile à 160°C.

\* Fine slices of taro fried in oil at 160°C.

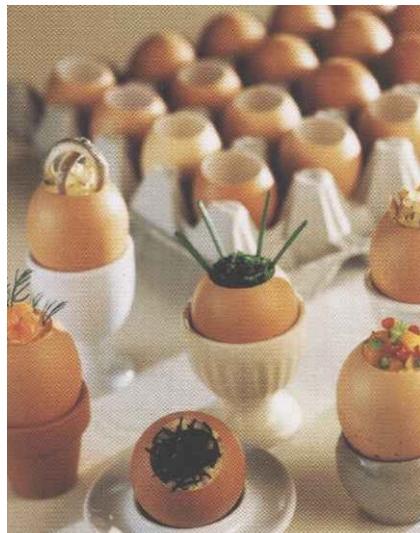
*Dôme de chèvre à la purée de carotte*  
*Goat's cheese dome with carrot purée*





# Coquilles d'oeuf et petits pots

## Egg shells and mini pots



**Brouillade d'œuf au saumon fumé**

**Œuf brouillé aux truffes**

**Œuf brouillé à l'anchois**

**Brouillade d'œuf aux fines herbes**

**Tartare de haddock et d'esturgeon**

**Œuf brouillé azur**

**Œuf de poule, homard et caviar**

**Légumes à la coriandre**

**Compotée de lapereau**

**Gratin de champignon aux morilles**

Egg scrambler with smoked salmon

Scrambled egg with truffles

Scrambled egg with anchovies

Egg scrambler with fine herbs

Haddock and sturgeon tartare

Azure scrambled egg

Chicken's egg, lobster and caviar

Vegetables with cilantro

Rabbit compote

Mushroom gratin with morels

# Brouillade d'œuf au saumon fumé

## Egg scrambler with smoked salmon

### Ingrédients

10 œufs entiers  
50 g de beurre  
100 g de crème épaisse  
Sel fin  
Poivre du moulin  
100 g de saumon fumé  
Aneth

### Ingredients

10 whole eggs  
50 g butter  
100 g heavy cream  
Fine salt  
Freshly ground pepper  
100 g smoked salmon  
Dill

### Procédé

Utiliser un Toc-œuf\* (photo p. 66 - sur recette *œuf poule homard caviar*) pour découper les coquilles. Conserver les coquilles pour la présentation et récupérer les œufs pour faire la brouillade. Mettre le beurre dans une sauteuse, y verser les œufs battus et cuire sans arrêter de mélanger au fouet. En fin de cuisson, ajouter la crème hors du feu, rectifier l'assaisonnement et refroidir. Couper le saumon en fine brunoise. En réservier 20 g pour la finition et ajouter le reste à la brouillade. Garnir à la poche les coquilles d'œuf préalablement lavées et désinfectées (photo n° 1). Recouvrir de brunoise de saumon et décorer de brins d'aneth.

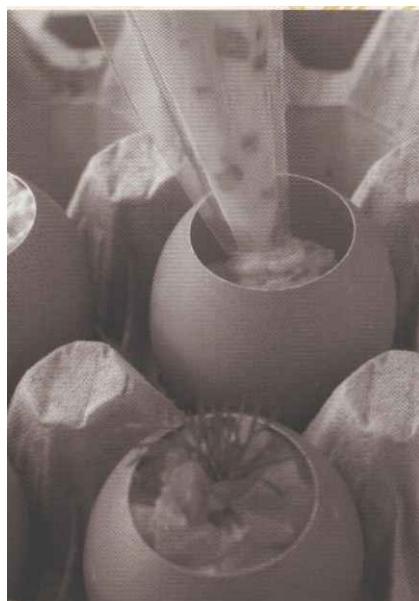
### Method

Use a Toc-œuf\* (see Glossary and photo p. 66 - with recipe for *Chicken's egg lobster caviar*) to cut the shells. Keep the shells for the presentation and set aside the eggs to make the scrambler. Place the butter in a fry pan, pour the beaten eggs into it and cook, whisking constantly. Once cooked, add the cream away from the heat, alter seasoning and cool.

Dice the salmon finely. Keep 20 g for the finish and add the rest to the scrambler. Use an icing bag to fill the egg shells, after washing and disinfecting them (photo no. 1). Cover with the salmon brunoise and decorate with sprigs of dill.

\* Glossaire p. 158.

\* Glossary p. 158.



*Brouillade d'œuf au saumon fumé* (en bas à gauche) ^  
*Salmon tartare* (bottom left)

*Œuf brouillé aux truffes* (en bas à droite)  
*Scrambled egg with truffles* (bottom right)

*Œuf brouillé à l'anchois* (en haut à gauche)  
*Scrambled egg with anchovies* (top left)

*Brouillade d'œuf aux fines herbes* (en haut à droite)  
*Egg scrambler with fine herbs* (top right)





VOIR/SEE PHOTO  
PAGE 59

# Œuf brouillé aux truffes

## Scrambled egg with truffles

### Ingrédients

10 œufs entiers  
50 g de beurre  
100 g de crème épaisse  
Sel fin  
Poivre du moulin  
80 g de truffe

### Ingredients

10 whole eggs  
50 g butter  
100 g heavy cream  
Fine salt  
Freshly ground pepper  
80 g truffle

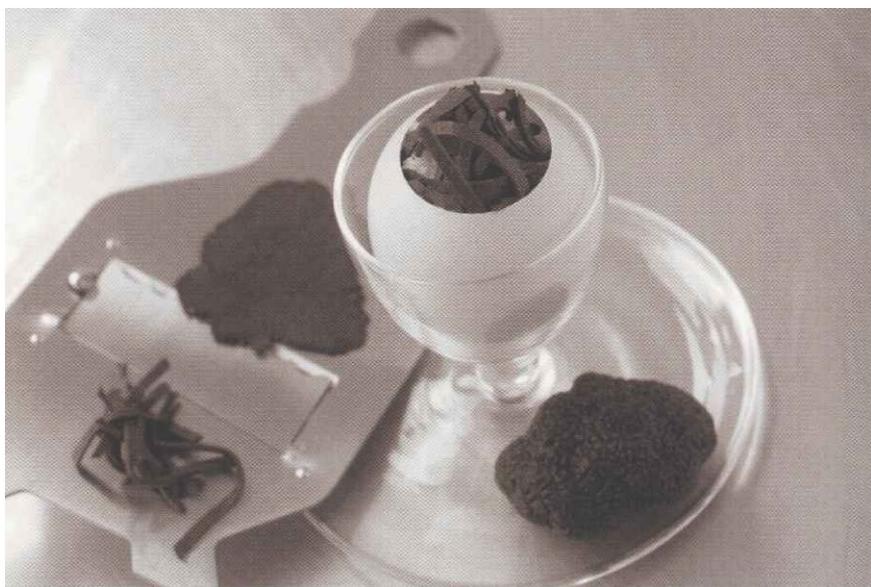
### Procédé

Utiliser un Toc-œuf\* (photo p. 66 - sur recette *œuf poule homard caviar*) pour découper les coquilles. Conserver les coquilles pour la présentation et récupérer les œufs pour faire la brouillade. Mettre le beurre dans une sauteuse, y verser les œufs battus et cuire sans arrêter de mélanger au fouet. En fin de cuisson, ajouter la crème hors du feu, rectifier l'assaisonnement et laisser refroidir. Couper la truffe en fine julienne (photo n° 1). En réserver 40 g pour la finition et ajouter le reste à la brouillade. Garnir à la poche les coquilles d'œuf préalablement lavées et désinfectées et recouvrir de julienne de truffe.

### Method

Use a Toc-œuf\* (see photo p. 66 - with recipe for *chicken's egg lobster caviar*) to cut the shells. Keep the shells for the presentation and set aside the eggs to make the scrambler. Place the butter in a fry pan, pour the beaten eggs into it and cook, whisking constantly. Once cooked, add the cream away from the heat, alter seasoning and cool. Cut the truffle into a fine julienne (photo no. 1). Keep 40 g for the finish and add the rest to the scrambled eggs. Use an icing bag to fill the egg shells (after washing and disinfecting them first) and cover with truffle julienne.

1



# Œuf brouillé à 'anchois

## Scrambled egg with anchovies



VOIR/SEE PHOTO  
PAGE 59

### Crème d'anchois

Hacher les anchois salés et ajouter la crème liquide. Passer au tamis et réserver.

### Brouillade

Utiliser un Toc-œuf\* (photo p. 66 - sur recette œuf poule homard caviar) pour découper les coquilles. Conserver les coquilles pour la présentation et récupérer les œufs pour faire la brouillade. Mettre le beurre dans une sauteuse, y verser les œufs battus et cuire sans arrêter de mélanger au fouet.

En fin de cuisson, ajouter la crème hors du feu (photo n° 1), rectifier l'assaisonnement et laisser refroidir. Ajouter la crème d'anchois et garnir les coquilles d'œuf préalablement lavées et désinfectées. Décorer avec un anchois à l'huile coupé en deux.

### Anchovy cream

Chop up the salted anchovies and add the cream. Strain and set aside.

### Scrambler

Use a Toc-œuf\* (see photo p. 66 - with recipe for *chicken's egg lobster caviar*) to cut the shells. Keep the shells for the presentation and set aside the eggs to make the scrambler. Place the butter in a fry pan, pour the beaten eggs into it and cook, whisking constantly. Once cooked, add the cream away from the heat (photo no. 1), alter seasoning and cool. Add the anchovy cream and fill the egg shells after first washing and disinfecting them. Decorate with an anchovy in oil, cut into two.

### Crème d'anchois

20 g d'anchois salés  
20 g de crème liquide

### Brouillade

10 œufs entiers  
50 g de beurre  
100 g de crème épaisse  
Sel fin  
Poivre du moulin  
Filets d'anchois à l'huile

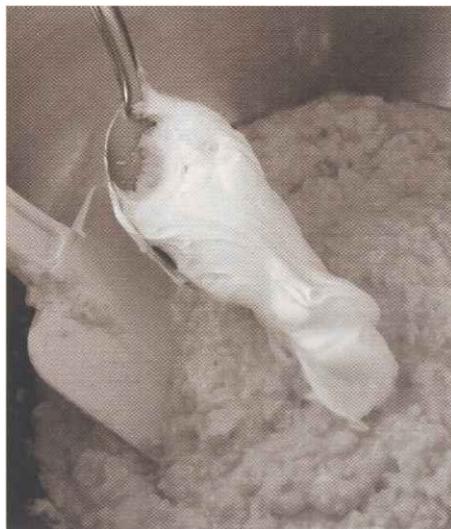
### Anchovy cream

20 g salted anchovies  
20 g cream

### Scrambler

10 whole eggs  
50 g butter  
100 g heavy cream  
Fine salt  
Freshly ground pepper  
Anchovy fillets in oil

1





VOIR/SEE PHOTO  
PAGE 59

# Brouillade d'œuf aux fines herbes

## Scrambled egg with fine herbs

### Ingédients

10 œufs entiers  
50 g de beurre  
100 g de crème épaisse  
Sel fin  
Poivre du moulin  
Ciboulette

### Ingredients

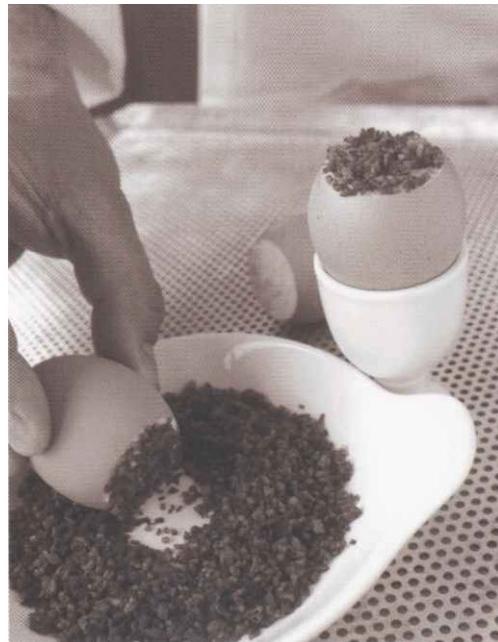
10 whole eggs  
50 g butter  
100 g heavy cream  
Fine salt  
Freshly ground pepper  
Chervil

### Procédé

Utiliser un Toc-œuf\* (voir photo p. 66 - sur recette *œuf poule homard caviar*) pour découper les coquilles. Conserver les coquilles pour la présentation et récupérer les œufs pour faire la brouillade. Mettre le beurre dans une sauteuse, y verser les œufs battus et cuire sans arrêter de mélanger au fouet. En fin de cuisson, ajouter la crème hors du feu, rectifier l'assaisonnement et laisser refroidir. Ciseler finement la ciboulette, en réservier 10 g pour la finition et ajouter le reste à la brouillade. Garnir les coquilles d'œuf, préalablement lavées et désinfectées, et décorer de ciboulette ciselée (photo n° 1).

### Method

Use a Toc-œuf\* (see photo p. 66 - with recipe for *chicken's egg lobster caviar*) to cut the shells. Keep the shells for the presentation and keep the eggs to make the scrambler. Place the butter in a fry pan, pour the beaten eggs into it and cook, whisking constantly. Once cooked, add the cream away from the heat, alter seasoning and leave to cool. Finely chop the chervil, set aside 10 g for the finish and add the rest to the scrambler. Fill the egg shells, after first washing and disinfecting them, and decorate with chopped chervil (photo no. 1).



# Tartare de haddock et d'esturgeon

## Haddock and sturgeon tartare



VOIR/SEE PHOTO  
PAGE 65

### Procédé

Couper en fines tranches le haddock et l'esturgeon, en prenant soin d'enlever la partie noire de la chair, et les tailler en fine brunoise. Ciseler une partie de l'aneth et la mélanger à la brunoise. Assaisonner légèrement et garnir aux 3/4 les coquilles d'œuf. Recouvrir de gelée de poisson tremblante jusqu'à hauteur. Réserver au froid.

A la dernière minute, décorer avec des œufs de saumon et de brins d'aneth ou présenter avec de fines tranches d'esturgeon, de graines de cumin et des lamelles de gingembre séché. Peut être servi accompagné de mouillettes de pain de campagne légèrement toasté (voir photo p. 65 en haut à gauche).

### Method

Cut the haddock and sturgeon into thin slices, being careful to remove the black part of the flesh, and dice into small pieces to form a brunoise. Chop up some of the dill and mix into the brunoise. Season lightly and fill the egg shells to 3/4 of the way up. Cover with fish jelly that is just at setting point. Keep in the refrigerator.

At the last minute, decorate with salmon eggs and sprigs of dill or present with fine slices of sturgeon, cumin seeds and thin slices of dried ginger. Can be served accompanied with lightly toasted country bread fingers (see photo p. 65, top left).

### Ingrédients

500 g de haddock  
500 g d'esturgeon  
Aneth  
Sel fin

Poivre du moulin

Gelée de poisson (recette p. 148)  
Œufs de saumon ou fines tranches d'esturgeon, graines de cumin et lamelles de gingembre séché

### Ingredients

500 g haddock  
500 g sturgeon  
Dill  
Fine salt

Freshly ground pepper  
Fish jelly (recipe p. 148)

Salmon eggs or thin sturgeon slices, cumin seeds and dried ginger

# Œuf brouillé azur

## Azure scrambled egg

### Pimentade

100 g de poivrons verts  
100 g de poivrons jaunes  
50 g de tomates  
150 g d'huile d'olive  
Herbes de Provence  
Sel fin  
Poivre du moulin

### Brouillade

10 œufs entiers  
50 g de beurre  
100 g de crème épaisse  
Sel fin  
Poivre du moulin  
200 g de pimentade

### Pimentade

100 g green bell peppers  
100 g yellow bell peppers  
50 g tomato  
150 g olive oil  
Herbes de Provence  
Fine salt  
Freshly ground pepper

### Scrambler

10 whole eggs  
50 g butter  
100 g heavy cream  
Fine salt  
Freshly ground pepper  
200 g pimentade

### Pimentade

Couper tous les légumes en petite mirepoix et les faire revenir séparément à l'huile d'olive. Parsemer d'herbes de Provence et rectifier l'assaisonnement. Mélanger tous les légumes et réserver.

### Brouillade

Utiliser un Toc-œuf\* (photo p. 66 - sur recette œuf poule homard caviar) pour découper les coquilles. Conserver les coquilles pour la présentation et récupérer les œufs pour faire la brouillade. Mettre le beurre dans une sauteuse, y verser les œufs battus (photo n° 1) et cuire sans arrêter de mélanger au fouet. En fin de cuisson, ajouter la crème hors du feu, rectifier l'assaisonnement et laisser refroidir. Garnir aux 3/4 les coquilles d'œuf préalablement lavées et désinfectées et recouvrir de pimentade.

### Pimentade

Cut all the vegetables into small pieces and fry separately in olive oil. Sprinkle with herbes de Provence and alter the seasoning. Mix all the vegetables together and set aside.

### Scrambler

Use a Toc-œuf\* (see photo p. 66 - with recipe for *chicken's egg lobster caviar*) to cut the shells. Keep the shells for the presentation and set aside the eggs to make the scrambler. Place the butter in a fry pan, pour the beaten eggs into it (photo no. 1) and cook, whisking constantly. Once cooked, add the cream away from the heat, alter seasoning and cool. Fill the egg shells 3/4 of the way up after first washing and disinfecting them, and cover with pimentade.

Œuf brouillé azur (en bas, gauche)

Azure scrambled egg (bottom left)

Œuf de poule, homard et caviar (en bas à droite)

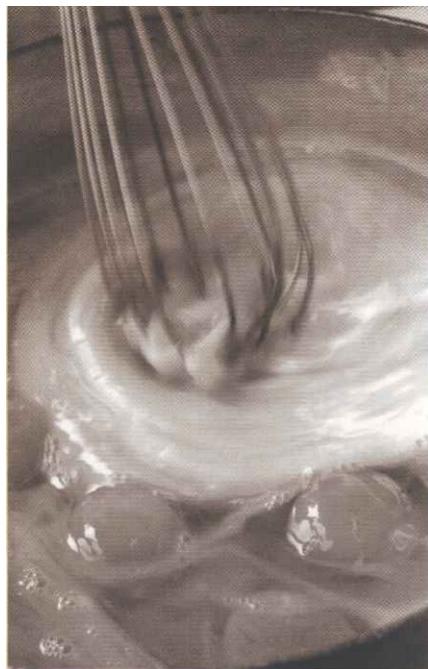
Chicken's egg, lobster and caviar (bottom right)

Œuf brouillé coriandre/gingembre (en haut à gauche)

Scrambled egg with cilantro and ginger (top left)

Tartare de haddock et d'esturgeon (en haut à droite)

Haddock and sturgeon tartare (top right)







VOIR/SEE PHOTO  
PAGE 65

# Œuf de poule, homard et caviar

## Chicken's egg, lobster and caviar

### Ingrédients

100 g de homard  
Nage (recette p. 153)  
10 coquilles d'œuf  
200 g de gelée de poisson (recette  
p. 148)  
200 g de mousseline de chou-fleur  
(recette p. 145)  
20 g de caviar

### Ingredients

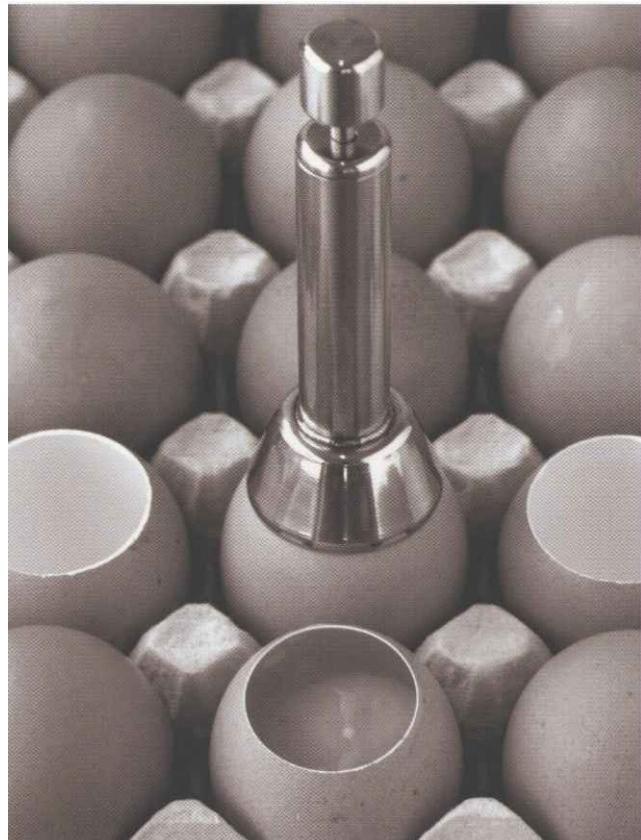
100 g lobster  
Nage (recipe p. 153)  
10 egg shells  
200 g fish stock (recipe p. 148)  
200 g cauliflower mousseline (recipe  
p. 145)  
20 g caviar

### Procédé

Cuire le homard dans une nage, le décortiquer et couper la chair en fine brunoise. La répartir dans le fond des coquilles d'œuf (découpée au Toc-œuf, photo n° 1). Verser la gelée de homard jusqu'à hauteur de la brunoise. Garnir de mousseline de chou-fleur jusqu'au bord. Déposer un peu de caviar sur le dessus et servir très frais.

### Method

Cook the lobster in a nage, shell it and dice the meat finely. Arrange in the bottom of the egg shells (cut up with a Toc-œuf- photo no. 1). Pour on the lobster jelly so that it covers the brunoise. Fill with cauliflower mousseline to the edge. Arrange a little caviar on the top and serve very cold.



# Légumes à la coriandre

## Vegetables with cilantro

### Procédé

Tailler les carottes et les courgettes en bâtonnets. Couper le poireau en sifflet. Émincer les oignons grelots. Couper les fonds d'artichaut en petits quartiers. Émincer les endives en petits tronçons. Mélanger l'huile d'olive avec le sucre, le sel, le jus de citron, la coriandre sèche et le vin blanc et porter à ébullition.

Y ajouter tous les légumes taillés et laisser cuire.

En fin de cuisson, ajouter les tomates cerises et le raisin blanc coupés en deux. Mettre à refroidir puis ajouter la coriandre ciselée (photo n° 1). Chemiser des petits pots avec les feuilles de chou et les garnir de légumes en prenant soin d'harmoniser les couleurs.

1



### Method

Cut the carrots and zucchini into sticks. Cut the leek in a beveled shape. Chop the grelot onions into thin slices. Cut the artichoke hearts into small quarters. Slice the endives up thinly. Mix the olive oil with the sugar, salt, lemon juice, dried cilantro and white wine and bring to the boil.

Add all the chopped vegetables and leave to cook.

When almost cooked, add the cherry tomatoes and the halved white grapes. Leave to cool, then add the chopped cilantro (photo no. 1). Line small pots with the cabbage leaves and fill them with vegetables, being careful to match the colors attractively.

### Ingrédients

80 g de carottes  
360 g de courgettes  
80 g de poireau  
70 g d'oignons grelots  
220 g de fonds d'artichaut  
140 g d'endives  
140 g d'huile d'olive  
14 g de sucre semoule  
10 g de sel de Guérande  
14 g de jus de citron  
1 g de coriandre sèche  
140 g de vin blanc  
70 g de tomates cerises  
20 g de raisins blancs  
1 botte de coriandre  
10 feuilles de chou vert

### Ingredients

80 g carrots  
360 g zucchini  
80 g leek  
70 g grelot onions  
220 g artichoke hearts  
140 g endives  
140 g olive oil  
14 g caster sugar  
10 g *fleur de sel*  
14 g lemon juice  
1 g dried cilantro  
140 g white wine  
70 g cherry tomatoes  
20 g white grapes  
1 bunch cilantro  
10 leaves green cabbage

# Compotée de

## lapereau

# Rabbit compote

### Ingrédients

60 g de céleri-rave  
60 g de carottes  
60 g d'oignons épluchés  
40 g de poireau en dés  
410 g de chair de lapin  
0,1 g de thym  
Laurier  
90 g de chardonnay (vin blanc)  
280 g de consommé de volaille  
(recette p. 153)  
Sel fin  
Poivre du moulin  
4 feuilles de gélatine  
200 g de pâte à pâté (recette p. 150)  
Cristallines de légumes (recette  
p. 150)

### Ingredients

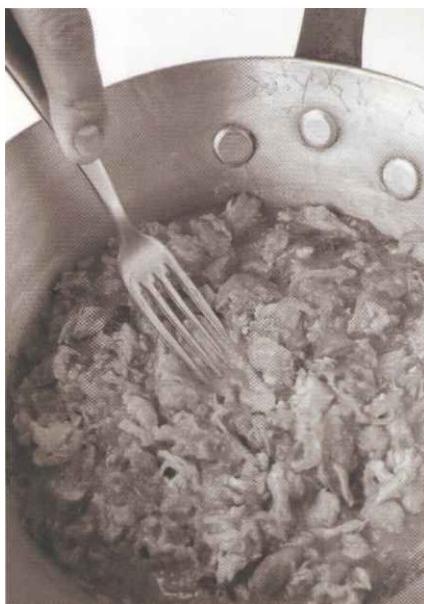
60 g celeriac  
60 g carrot  
60 g peeled onion  
40 g diced leeks  
410 g baby rabbit meat  
0,1 g thyme  
Bay leaves  
90 g Chardonnay (white wine)  
280 g chicken consommé (recipe  
p. 153)  
Fine salt  
Freshly ground pepper  
4 gelatin sheets  
200 g pâté pastry (recipe p. 150)  
Vegetable crystallines (recipe p. 150)

### Procédé

Éplucher et laver tous les légumes et les couper en brunoise. Couper la chair de lapin en gros cubes. Mettre les légumes, le lapin, les aromates et le vin à cuire, le plus doucement possible, dans le consommé de volaille.

Après cuisson, écraser le tout à l'aide d'une fourchette (photo n° 1) et rectifier l'assaisonnement. Réhydrater et faire fondre la gélatine. La mélanger et réserver au froid si besoin. Abaisser la pâte à pâté, la détailler à l'emporte-pièce rond et lui donner sa forme en la mettant dans un petit pot en terre. Cuire au four en prenant soin de mettre un autre petit pot sur la pâte pour qu'elle ne se déforme pas (photo n° 2). Aux 3/4 de la cuisson, retirer le pot intérieur. Une fois refroidie, garnir la pâte avec la compotée de lapereau. Décorer de cristallines de légumes.

1



### Method

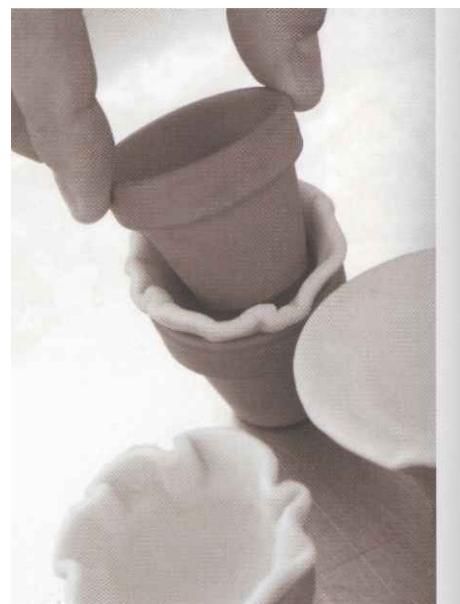
Peel and wash all the vegetables and cut into a brunoise. Cut the rabbit meat into large cubes. Place the vegetables, rabbit, spices and wine to cook, as gently as possible, in the chicken consommé.

Once cooked, crush with a fork (photo no. 1) and alter the seasoning. Réhydraté and melt the gelatin. Mix and place in the refrigerator if necessary.

Roll out the pâté pastry, cut out round shapes using a cutter, and shape into a small clay pot. Bake in the oven, being sure to place another small pot on top of the pastry so that it does not lose its shape (photo no. 2).

3/4 of the way through cooking, remove the inner pot. Once cooled, fill the pastry with rabbit compote. Decorate with vegetable crystallines.

2





Compotée de lapereau  
Rabbit compote

# Gratin de champignon aux morilles

## Mushroom gratin with morels

### Ingrédients

1 000 g d'eau  
1 sachet de thé  
80 g de morilles sèches  
400 g de champignons de Paris  
5 jaunes d'œuf  
Jus de citron  
Sel fin  
Poivre du moulin  
Noix de muscade  
250 g de crème liquide

### Ingredients

1,000 g water  
1 tea bag  
80 g dried morels  
400 g button mushrooms  
5 egg yolks  
Lemon juice  
Fine salt  
Freshly ground pepper  
Nutmeg  
250 g cream

### Procédé

Faire une infusion avec l'eau et le thé, puis y réhydrater les morilles pendant une nuit. Les égoutter et les couper en deux dans la longueur et les relaver. Éplucher les champignons de Paris et les couper grossièrement. Dans un mixer, mettre les morilles, les champignons de Paris, les jaunes d'œuf, le jus de citron, le sel, le poivre et la noix de muscade et mixer jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse. Rectifier l'assaisonnement et ajouter la crème liquide. Mixer de nouveau 3 à 5 secondes. Beurrer des petits moules, y verser le mélange et cuire au bain-marie au four à 200°C pendant 15 min environ. Ces petits pots de champignons peuvent également être servis en hors-d'œuvre. On peut ajouter, selon la fantaisie, des petits dés de ris de veau, de lotte,...

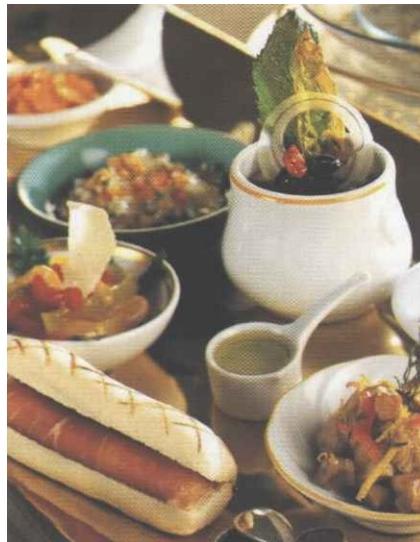
### Method

Brew the tea in the water, then rehydraté the morels overnight. Drain them and cut in two lengthways, then wash again. Peel the button mushrooms and chop coarsely. In a blender, place the morels, button mushrooms, egg yolks, lemon juice, salt, pepper and nutmeg and blend to a thick cream. Alter the seasoning and add the cream. Blend again for 3 to 5 seconds.

Grease some small molds, pour the mixture into it and cook in a bain-marie in the oven at 200°C for around 15 minutes. These little mushroom pots can also be served as a hors d'œuvre. You can add small cubes of calf's sweetbread, monkfish, as you prefer...

# Voyage autour du monde

## Voyage around the world



Escale en Tunisie  
**Brik bil labir - Rissoles au hachis de mouton**

Escale en Italie  
**Ravioli di melanzane, ragoût di verdura - Raviolis d'aubergine et son ragoût de légumes**

Escale au Maroc  
**Chi zou m'ckalta - Salade de carotte marinées**

*Shakchouka - Salade de poivron frit aux tomates*

*Salade zaalouk - Salade d'aubergine*

Escale à Cuba  
**Sopa de frijol negro - Soupe épaisse aux haricots noirs**

Escale à Haïti  
**Griot - Porc braisé glacé à l'orange**

Escale en Inde  
**Ekuri - Œufs brouillés à la coriandre et au gingembre**

Escale en Jamaïque  
**Curried young goat - Cari de chevreau**

Escale à Saint-Domingue

**Bombas - Purée de pomme de terre aux crevettes**

Escale en Grèce

**Mousakas - Moussaka d'agneau**

Escale en Espagne

**Tortillas de patatas - Galettes de pomme de terre**

**Pescados en escabeche - Poissons à l'escabèche**

Escale en Catalogne

**Coca amb pinxes - Galette de sardine**

Stopover in Tunisia

**Brik bil labir - Minced mutton rissoles**

Stopover in Italy

**Ravioli di melanzane, ragoût di verdura - Eggplant ravioli with vegetable stew**

**Mini panini di parma e mozzarella - Mini-panini with parma ham and mozzarella**

Stopover in Morocco

**Ghi zou m'ckalta - Marinated carrot salad**

**Shakchouka - Fried pepper salad with tomatoes**

**Salade zaalouk - Eggplant salad**

Stopover in Cuba

**Sopa de frijol negro - Thick black bean soup**

Stopover in Haiti

**Griots - Orange-glazed braised pork**

Stopover in India

**Ekuri - Scrambled egg with cilantro and ginger**

Stopover in Jamaica  
**Curried young goat**

Stopover in Santo Domingo  
**Bombas - Potato purée with shrimps**

Stopover in Greece

**Mousakas - Lamb moussaka**

Stopover in Spain

**Tortillas de patatas - Potato pancakes**

**Pescados en escabeche - Marinated fish**

Stopover in Catalonia

**Coca amb pinxes - Sardine pancake**



VOIR/SEE PHOTO  
PAGE 77

# Brik bil labir

Rissoles au hachis de mouton

# Brik bil labir

Minced mutton rissoles

## Ingrédients

20 g de persil  
160 g d'oignons  
500 g de hachis de mouton  
Sel fin  
Poivre du moulin  
60 g de beurre  
30 g de parmesan râpé  
5 feuilles de pâte à filo  
Beurre fondu  
200 g d'œuf brouillé  
Huile d'olive  
Rondelles de citron

## Ingredients

20 g parsley  
160 g onions  
500 g minced mutton  
Fine salt  
Freshly ground pepper  
60 g butter  
30 g grated parmesan  
5 filo pastry sheets  
Melted butter  
200 g scrambled egg  
Olive oil  
Slices of lemon

## Procédé

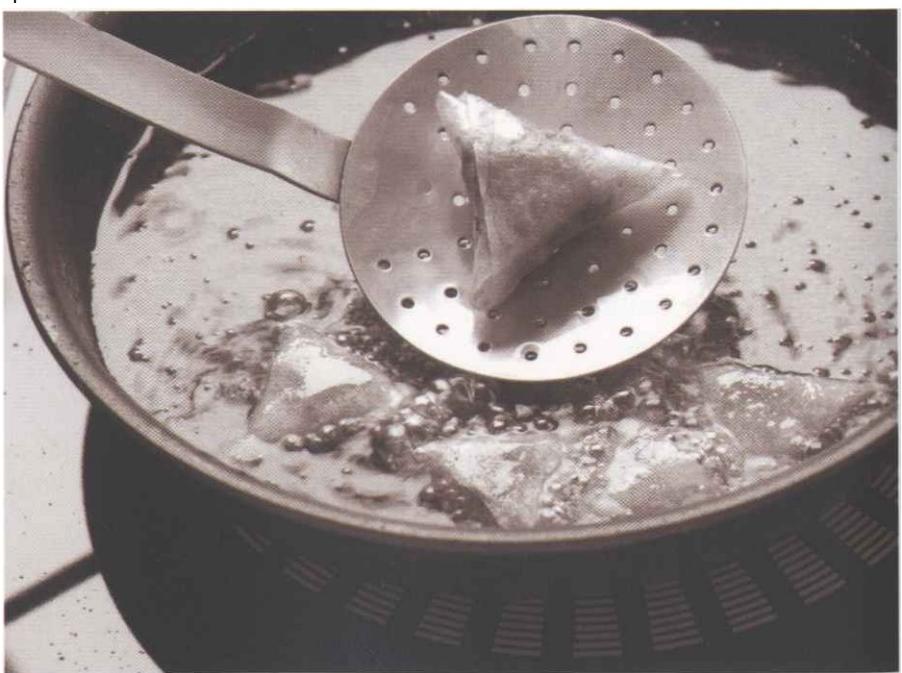
Ciseler finement le persil et les oignons et les mélanger au hachis de mouton. Assaisonner et mélanger le tout délicatement. Faire fondre les 60 g de beurre et y faire cuire le hachis de mouton tout en mélangant avec une spatule pour éviter les gros morceaux. Hors du feu, incorporer le parmesan et rectifier l'assaisonnement.

Détailler la pâte à filo à l'emporte-pièce, y répartir la farce de mouton puis une fine couche d'œuf brouillé. Refermer la pâte à filo en ayant pris soin de bien la beurrer avec le beurre fondu. Faire frire les *briks* dans de l'huile d'olive chaude pendant 2 à 3 min de chaque côté (photo n° 1). Les égoutter sur du papier absorbant et servir chaud avec des rondelles de citron.

## Method

Finely chop the parsley and onions and mix into the minced mutton. Season and mix together delicately. Melt the 60 g of butter and in it cook the minced mutton, mixing with a spatula to avoid any big pieces. Away from the heat, incorporate the parmesan and alter the seasoning. Use a cutter to shape the filo, on it spread the mutton stuffing and a thin layer of scrambled egg. Close up the filo pastry, taking care to grease it well with the melted butter. Fry the *briks* in hot olive oil for 2 to 3 minutes on each side (photo no. 1). Drain on kitchen paper and serve hot with lemon slices.

1



# *Ravioli di melanzane ragoût di verdura*

Raviolis d'aubergine et son ragoût de légumes



VOIR/SEE PHOTO  
PAGE 77

## *Ravioli di melanzane, ragoût di verdura*

Eggplant ravioli and vegetable stew

### Farce

Laver les aubergines, les essuyer, les couper en deux, les assaisonner avec huile et sel et les faire cuire au four chaud à 190°C pendant environ 20 min.

Après cuisson, récupérer la pulpe et la sécher au four pendant 5 min. La hacher grossièrement au couteau. Ciseler le basilic, la menthe et mélanger le tout en ajoutant le reste d'huile d'olive et le fromage blanc égoutté. Rectifier l'assaisonnement et réserver au frais.

### Pâte à raviole

Tamiser la farine. Ajouter les œufs, le jaune, l'huile, le safran et pétrir jusqu'à obtenir un mélange lisse. Recouvrir la pâte de film alimentaire et laisser reposer au moins 1 heure avant de l'utiliser.

Abaïsser la pâte le plus finement possible et la détailler à l'emporte-pièce cannelé. A l'aide d'une poche, répartir la farce sur chaque abaisse et fermer en donnant une forme de sombrero (photo n° 2) constituant un raviole.

### Ragoût

Nettoyer tous les légumes, les couper en petits morceaux et les faire revenir dans de l'huile d'olive. Y ajouter le thym et le concassé de

### Stuffing

Wash the eggplants, wipe them, cut them in two, season with oil and salt and cook in a hot oven at 190°C for around 20 min.

Once cooked, recover the pulp and dry in the oven for 5 minutes. Chop roughly with a knife. Cut up the basil, the mint and mix everything together, adding the rest of the olive oil and the drained fromage blanc. Alter the seasoning and keep in the refrigerator.

### Dough

Sift the flour. Add the eggs, the yolk, the oil, the saffron and knead until a smooth mixture is obtained. Cover the dough with plastic food wrap and leave to rest for at least 1 hour before using.

Roll out the dough as thinly as possible and form shapes with a fluted cutter. Using an icing bag, spread the stuffing onto each layer of pastry and close, giving it a sombrero shape (photo no. 2) to form ravioli.

### Stew

Wash all the vegetables, cut into small pieces and fry in olive oil. Add the thyme and crushed tomato, alter the seasoning and keep hot.

### Farce

500 g d'aubergines

15 g d'huile d'olive

Sel fin

10 g de basilic

2 g de menthe

80 g de fromage blanc cuit au four

Poivre du moulin

### Pâte

250 g de farine

2 œufs

1 jaune d'œuf

5 g d'huile d'olive

Poudre de safran

### Ragoût de légumes

25 g de petits pois

25 g de fèves fraîches

15 g de piments rouges

25 g de vert de courgette

25 g d'asperge verte

20 g de blette

10 g de céleri

50 g d'huile d'olive

10 g de thym

50 g de concassé de tomate

Sel fin

Poivre du moulin

### Finition

Parmesan



**Stuffing**  
 500 g eggplant  
 15 g olive oil  
 Fine salt  
 10 g basil  
 2 g mint  
 80 g fromage blanc baked in the oven  
 Freshly ground pepper

**Dough**  
 250 g flour  
 2 eggs  
 1 egg yolk  
 5 g olive oil  
 Powdered saffron

**Vegetable stew**  
 25 g garden peas  
 25 g fresh fava beans  
 15 g red chili peppers  
 25 g zucchini skin  
 25 g green asparagus  
 20 g Swiss chard  
 10 g celery  
 50 g olive oil  
 10 g thyme  
 50 g crushed tomatoes  
 Fine salt  
 Freshly ground pepper

**Finish**  
 Parmesan



VOIR/SEE PHOTO  
PAGE 77

**Ingrédients**  
 10 paninis  
 200 g de jambon de Parme  
 300 g de mozzarella  
 Sel fin  
 Poivre du moulin

**Ingredients**  
 10 panini  
 200 g Parma ham  
 300 g mozzarella  
 Fine salt  
 Freshly ground pepper

tomate, rectifier l'assaisonnement et maintenir au chaud.

### Finition

Faire cuire les raviolis dans une grande quantité d'eau bouillante salée ou dans du consommé de volaille (recette p. 152) et les égoutter rapidement. Dresser dans des petites coupelles, les parsemer de ragoût de légumes et décorer de copeaux de parmesan.

### Finish

Cook the ravioli in a large quantity of boiling salted water or in chicken consommé (recipe p. 152) and drain rapidly. Arrange in mini-bowls, sprinkle with vegetable stew and decorate with parmesan flakes.

## *Mini panini di Parma e moza relia*

Mini-panini jambon de Parme et mozzarella

## *Mini panini di Parma e moza relia*

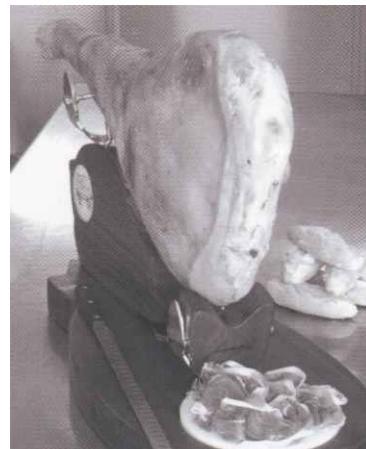
Mini-panini with Parma ham and mozzarella

### Procédé

Ouvrir les paninis dans le sens de la longueur, y mettre le jambon de Parme finement coupé en tranches (photo n° 3) puis ajouter la mozzarella coupée en tranches. Assaisonner le tout et faire légèrement chauffer. A consommer croquant.

### Method

Open the panini lengthways, and inside place the finely sliced Parma ham (photo no. 3) then add the mozzarella, cut into slices. Season the whole panini and heat slightly. Serve crispy.



# Ghi Zou M'ckalta

Salade de carotte marinée

# Ghi Zou M'ckalta

Marinated carrot salad



VOIR/SEE PHOTO  
PAGE 77

## Procédé

Peler, canneler les carottes et les couper en rondelles. Les faire cuire légèrement croquantes dans de l'eau salée avec l'ail haché et les égoutter. Réaliser une marinade en mélangant les épices et le sucre avec l'eau de fleur d'oranger et le jus de citron. Mettre les rondelles de carotte à mariner pendant 2 heures minimum. Servir dans des mini-tajines (photo n° 4).

## Method

Peel and flute the carrots and cut into slices. Cook in salted water with the chopped garlic until still slightly crunchy then drain. Make a marinade by mixing the spices and sugar with the orange flower water and lemon juice. Place the carrot slices to marinate for 2 hours minimum. Serve in mini-tajines (photo no. 4).



## Ingrédients

500 g de grosses carottes  
10 g d'ail  
Sel fin  
9 g de paprika  
2 g de cumin en poudre  
1 g de cannelle en poudre  
15 g de sucre semoule  
30 g d'eau de fleur d'oranger  
Jus de citron

## Ingredients

500 g large carrots  
10 g garlic  
Fine sait  
9 g paprika  
2 g ground cumin  
1 g powdered cinnamon  
15 g fine granulated sugar  
30 g orange flower water  
Lemon juice

# *Shakchouka*

Salade de poivron frit aux tomates

# *Shakchouka*

Fried pepper salad with tomatoes

## Ingrédients

5 tomates  
 3 poivrons jaunes  
 2 poivrons verts  
 Oignon  
 2 g de paprika  
 2 g de cumin  
 Piment de Cayenne  
 Huile d'olive  
 Sel fin  
 Poivre du moulin  
 Parmesan  
 Cerfeuil

## Ingredients

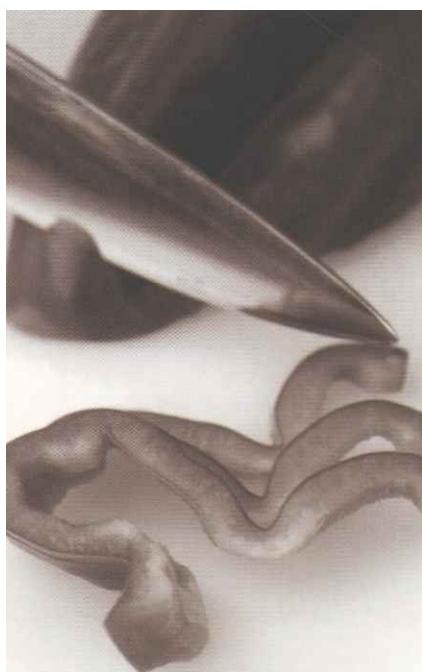
5 tomatoes  
 3 yellow bell peppers  
 2 green bell peppers  
 Onion  
 2 g paprika  
 2 g cumin  
 Cayenne pepper  
 Olive oil  
 Fine salt  
 Freshly ground pepper  
 Parmesan  
 Chervil

## Procédé

Monder les tomates dans de l'eau chaude. Enlever la peau des poivrons (en les faisant frire quelques instants dans de l'huile bouillante ou en les grillant sur une plaque chauffante). Couper les tomates, les épépiner, puis les émincer en lamelles. Faire de même avec les poivrons (photo n° 5). Hacher finement l'oignon. Mélanger les tomates, les poivrons et les oignons en ajoutant les épices et l'huile d'olive. Assaisonner et servir bien frais sur une mini-assiette et décorer de copeaux de parmesan et de pluches de cerfeuil.

## Method

Peel the tomatoes in hot water. Remove the skin from the peppers (by frying them for a few moments in boiling oil or grilling them on a hot-plate). Cut up the tomatoes, remove the seeds, then cut them into thin strips. Do the same with the peppers (photo no. 5). Chop the onion finely. Mix the tomatoes, peppers and onions, adding the spices and the olive oil. Season and serve cold on a mini-plate, decorating with parmesan flakes and sprigs of chervil.



*Rissoles au hachis de mouton* (en haut, à gauche)

*Minced mutton rissoles* (top left)

*Salade de carotte marinée* (en haut, au centre)

*Marinated carrot salad* (top center)

*Raviolis d'aubergine et son ragoût de légumes* (en haut, à droite)

*Eggplant ravioli with vegetable stew* (top right)

*Salade de poivron frit aux tomates* (centre)

*Fried pepper salad with tomatoes* (center)

*Mini-panini jambon de Parme et mozzarella* (bas)

*Mini-panini with Parma ham and mozzarella* (bottom)



# Salade zaalouk

Salade d'aubergine

# Salade zaalouk

Eggplant salad

## Ingrédients

2 aubergines  
2 courgettes  
5 grosses tomates  
2 oignons  
25 g d'huile d'arachide  
25 g de vinaigre  
9 g de paprika  
4 g cumin en poudre  
Safran  
1/2 botte de persil  
Piment en poudre  
1 gousse d'ail  
Sel fin

## Ingredients

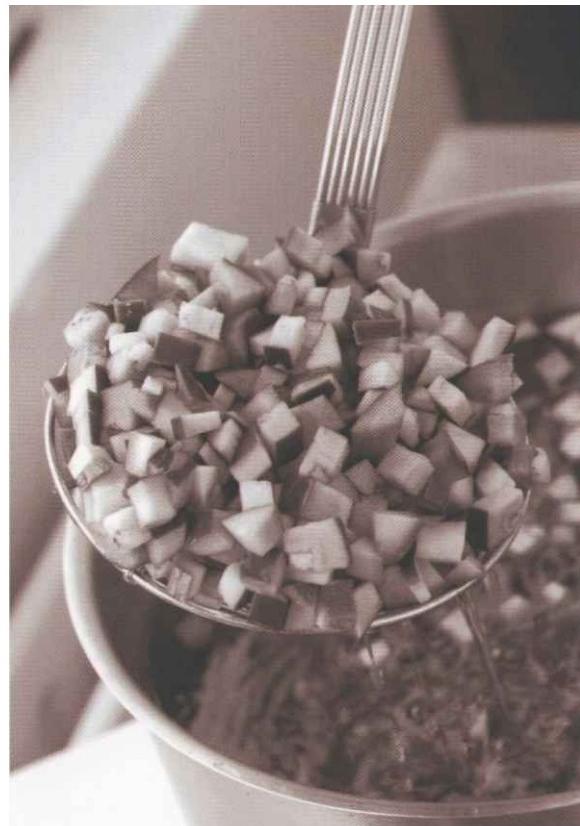
2 eggplants  
2 zucchini  
5 large tomatoes  
2 onions  
25 g peanut oil  
25 g vinegar  
9 g paprika  
4 g ground cumin  
Saffron  
1/2 bunch of parsley  
Powdered chili  
1 clove of garlic  
Fine salt

## Procédé

Laver les aubergines et les courgettes et les couper en cubes réguliers. Les blanchir dans de l'eau salée en les gardant légèrement croquantes (photo n° 6). Réserver au frais.

## Method

Wash the eggplants and zucchini and cut into even-shaped cubes. Blanch in salted water, keeping them slightly crunchy (photo no. 6). Keep in the refrigerator.



Monder les tomates, les épépiner et les couper en gros cubes. Ciseler les oignons. Réaliser la marinade avec l'huile d'arachide, le vinaigre, le paprika, le cumin, le safran, le persil ciselé, le piment, l'ail écrasé et le sel. La mélanger aux légumes et garnir des mini-plats marocains. Servir bien frais.

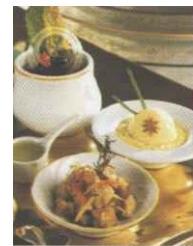
Peel the tomatoes, remove the seeds and cut into big cubes. Chop up the onions finely. Make the marinade with the peanut oil, vinegar, paprika, cumin, saffron, the chopped parsley, chili, crushed garlic and salt. Mix with the vegetables and fill small Moroccan mini-dishes. Serve very cold.

# *Sopa de frijol negro*

Soupe épaisse aux haricots noirs

# *Sopa de frijol negro*

Thick black bean soup



VOIR/SEE PHOTO  
PAGE 81

## Procédé

Bien nettoyer les haricots, les recouvrir d'eau sur 5 cm et réserver ainsi pendant 6 heures avant de les cuire tout doucement dans de l'eau salée pendant 2 à 3 heures avec la moitié des oignons émincés (photo n° 7). Les égoutter dans une passoire (en conservant l'eau de cuisson) et les laisser refroidir à température ambiante. Ajouter le consommé de volaille à l'eau de cuisson pour obtenir 1,5 litre de bouillon. Faire réduire ce bouillon aux 3/4.

Mixer les haricots (en conserver un peu pour le décor) en ajoutant 1/4 du bouillon et réserver.

Ciseler le reste des oignons, hacher l'ail et les faire cuire dans l'huile pendant 5 min sans coloration. Y ajouter le jambon coupé en dés, les tomates, le vinaigre, le cumin et assaisonner. Amener à ébullition jusqu'à épaississement du mélange. Ajouter la purée de haricots et vérifier sa consistance en ajoutant ou pas du bouillon. Laisser mijoter sur feu doux pendant 15 min et rectifier l'assaisonnement.

Remplir des petits récipients et décorer de feuilles de céleri frites\*, de cristalline de peau de tomate, de rondelles d'oignons et des haricots noirs restants.

## Method

Wash the beans thoroughly, cover with 5 cm water and leave like this for 6 hours before cooking gently in salted water for 2 to 3 hours with half of the chopped onions (photo no. 7).

Drain through a sieve (keeping the cooking water) and leave to cool to room temperature. Add the chicken consommé and cooking water to obtain 1.5 liters of stock. Reduce this stock to 3/4.

Blend the beans (keep a few for the decoration) adding 1/4 of the stock and set aside.

Chop up the rest of the onions and the garlic, and cook them in the oil for 5 minutes without browning. Add the diced ham, the tomatoes, the vinegar, the cumin and season. Bring to the boil until the mixture starts to thicken. Add the bean purée and check its consistency, adding stock if needed. Leave to simmer on a low heat for 15 minutes and alter the seasoning.

Fill small containers and decorate with fried celery leaves\*, tomato skin crystalline, onion slices and the remaining black beans.

## Ingrédients

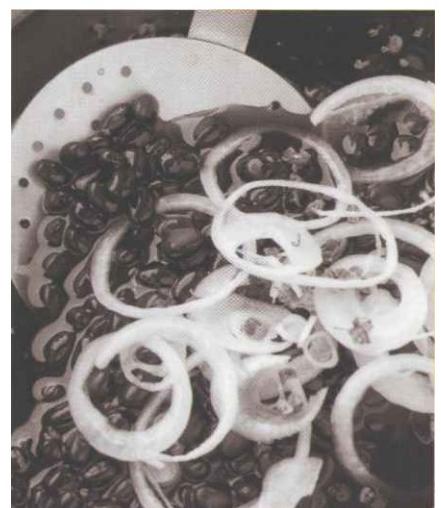
500 g d'haricots noirs secs  
200 g d'oignons  
750 g de consommé de volaille  
(recette p. 152)  
15 g d'ail  
40 g d'huile d'Annatto  
250 g de jambon maigre  
100 g de tomates  
40 g de vinaigre de malt  
10 g de cumin poudre  
Sel fin  
Poivre du moulin  
Feuilles de céleri frites\*  
Cristalline de peau de tomate  
(recette p. 150)

## Ingredients

500 g dried black beans  
200 g onions  
750 g chicken consommé (recipe p. 152)  
15 g garlic  
40 g annatto oil  
250 g lean ham  
100 g tomato  
40 g malt vinegar  
10 g ground cumin  
Fine salt  
Freshly ground pepper  
Fried celery leaves\*

Tomato skin crystalline (recipe p. 152)

7



\* Feuilles de céleri frites dans de l'huile à 140°C.

\* Celery leaves fried in oil at 140°C.

### Ingrédients

500 g d'oranges\*  
150 g de citrons verts  
400 g de viande de porc  
60 g d'huile de soja  
30 g d'échalotes  
2 oignons  
Sel fin  
Poivre du moulin  
Thym séché

### Ingredients

500 g oranges  
150 g limes  
400 g pork  
60 g soy oil  
30 g shallots  
2 onions  
Fine salt  
Freshly ground pepper  
Dried thyme

# Griot

Porc braisé glacé à l'orange

# Griot

Orange-glazed braised pork

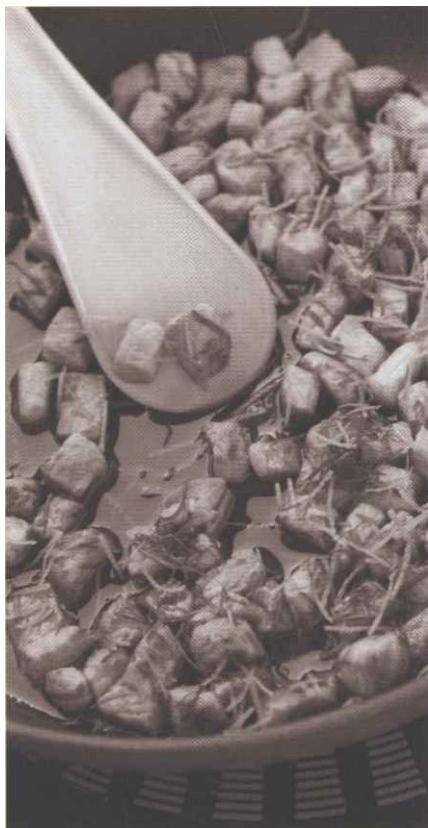
### Procédé

Extraire le jus des oranges et des citrons en gardant la peau pour en faire des zestes. Découper la viande de porc en petits dés. Dans un poêlon à fond épais et sur feu moyen, faire chauffer l'huile, jusqu'à dégagement d'une légère buée. Y faire revenir les dés de porc jusqu'à coloration (photo n° 1) puis ajouter les jus d'agrumes, les échalotes et les oignons ciselés, le sel, le poivre et le thym séché. Laisser cuire tout doucement en remuant fréquemment. Après cuisson, retirer la viande et laisser réduire la sauce. Blanchir les zestes d'orange et de citron finement coupés en fine julienne. Servir bien chaud dans des petites coupelles, napper de sauce de réduction d'agrumes et parsemer de zeste d'agrumes et d'un brin de thym séché.

### Method

Extract the juice from the oranges and lemons, keeping the skin to make zest. Cut the pork into small cubes. In a fry pan with a thick bottom, and over a medium flame, heat the oil, until it starts to steam slightly. Fry the pork until it begins to brown (photo no. 1) then add the citrus juice, shallots and finely chopped onions, salt, pepper and dried thyme. Leave to cook gently, stirring frequently. Once cooked, remove the meat and reduce the sauce. Blanch the orange and lemon zest and cut them up to form a fine julienne. Serve hot in small bowls, coat with the sauce made by reducing the citrus fruits and sprinkle with citrus zest and a sprig of dried thyme.

1



Soupe épaisse aux haricots noirs (en haut, à gauche)

Thick black bean soup (top right)

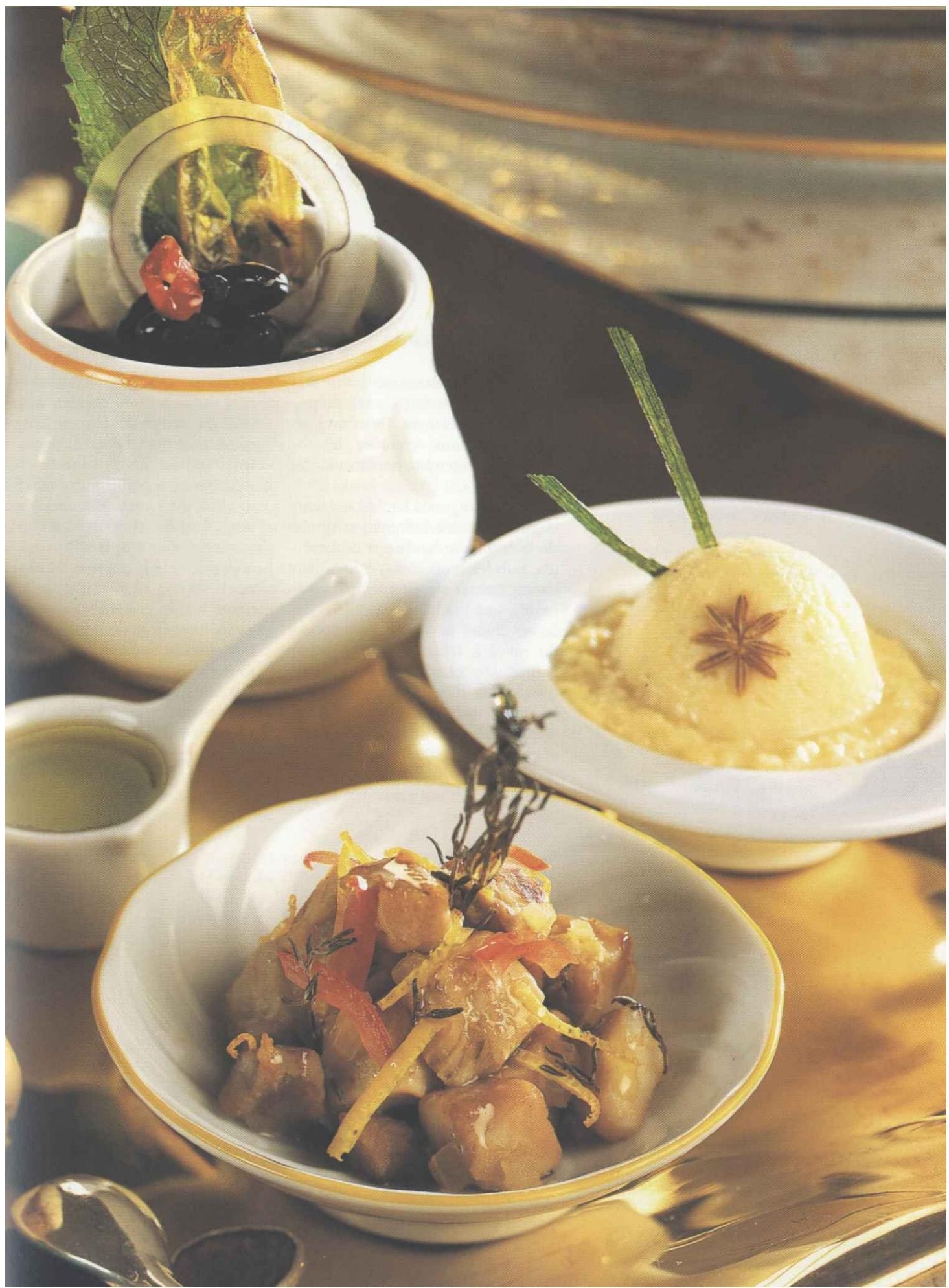
^

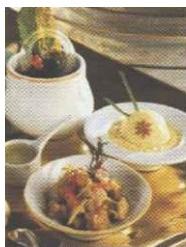
Oeufs brouillés à la coriandre et au gingembre (au milieu, à droite)

Scrambled egg with cilantro and ginger (center right)

Porc braisé glacé à l'orange (au centre, en bas)

Orange-glazed braised pork (bottom center)





VOIR/SEE PHOTOS  
PAGES 81 ET/AND 65

# *Ekuri*

Œufs brouillés à la coriandre et au gingembre

# *Ekuri*

Scrambled eggs with cilantro and ginger

## Ingrédients

10 œufs  
150 g de lait  
Sel fin  
Poivre du moulin  
100 g de *ghi* (huile de beurre) ou de beurre clarifié  
20 g de gingembre frais  
100 g d'oignons  
1 botte de coriandre  
Curcuma  
15 g de petits piments  
Cristalline de poireau (recette p. 152)  
Graines de cumin

## Ingredients

10 eggs  
150 g milk  
Fine salt  
Freshly ground pepper  
100 g *ghee* (butter oil) or clarified butter  
20 g fresh ginger  
100 g onions  
1 bunch cilantro  
Turmeric  
15 g small chili peppers  
Leek crystalline (recipe p. 152)  
Cumin seeds

## Procédé

Casser les œufs dans une terrine profonde. Ajouter le lait, du sel, du poivre et bien mélanger. Dans un poêlon épais, faire chauffer le *ghi*, ajouter le gingembre haché et laisser chauffer 10 s. Ajouter les oignons hachés et laisser cuire 1 min sans coloration. Ajouter de la coriandre hachée et du curcuma, puis les œufs battus et le piment haché. Laisser cuire en remuant sans cesse.

Servir chaud ou froid. Pour donner du relief à la présentation froide, garnir une coupelle et surmonter d'un dôme d'œuf brouillé formé à l'aide d'une cuillère à glace. Décorer d'une cristalline de poireau et de graines de cumin.

## Method

Break the eggs into a deep terrine. Add the milk, salt, pepper, and mix well. In a thick fry pan, heat the *ghee*, add the chopped ginger and leave to heat for 10 seconds. Add the chopped onions and leave to cook for 1 minute without browning. Add the chopped cilantro and turmeric, then the beaten eggs and chopped chili peppers. Leave to cook, stirring all the time. Serve hot or cold. To give relief to the cold presentation, fill a bowl and top with a scrambled egg dome formed using an ice-cream spoon. Decorate with a leek crystalline and cumin seeds.

# *Curried young goat*

Cari de chevreau

# *Curried young goat*

Goat cari

## Procédé

Désosser (photo n° 2) et débarrasser l'épaule de chevreau de toute graisse superflue, puis la couper en dés de 2 cm. Dans un poêlon à fond épais, faire chauffer l'huile, ajouter la moitié du beurre puis y faire rissoler la viande et réserver.

Dans une sauteuse, faire fondre le beurre restant et y faire revenir les oignons ciselés pendant environ 5 min.

Ajouter le curry, le piment de Jamaïque, le sel et le poivre et laisser cuire tout doucement pendant 2 à 3 min en remuant sans cesse.

Hors du feu, ajouter la viande, le lait de coco, le consommé de volaille et le laurier. Porter rapidement à ébullition, couvrir et laisser mijoter pendant 1 heure 1/4.

Retirer le laurier, ajouter le jus de citron vert et servir chaud dans des petites casserolettes.

Traditionnellement, ce plat est accompagné d'un riz créole et d'un chutney de mangue.

## Method

Remove the bone from the shoulder (photo no. 2) and eliminate any superfluous fat, then cut into 2-cm cubes. In a high-sided fry pan with a thick bottom, heat the oil, add half the butter then fry the meat in it and set aside.

In a fry pan, melt the remaining butter and fry the chopped onions for around 5 minutes.

Add the curry, the Jamaican chili, the salt and pepper and leave to cook very gently for 2 to 3 minutes, stirring frequently.

Away from the heat, add the meat, the coconut milk, the chicken consommé and the bay leaf. Bring to the boil quickly, cover and leave to simmer for 1-1/4 hours.

Remove the bay leaf, add the lime juice and serve hot in small cassolettes.

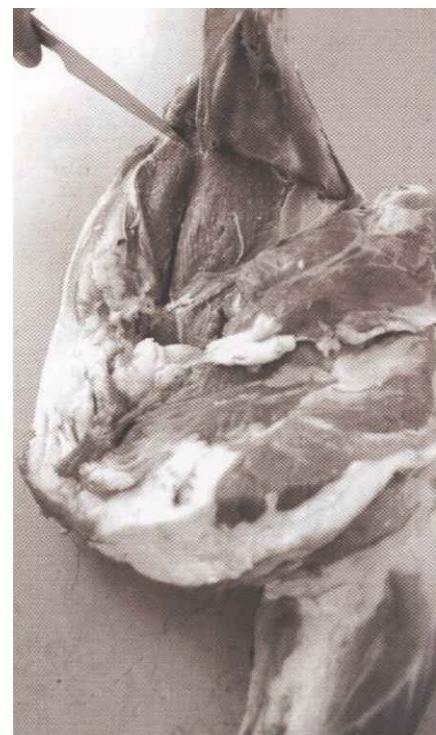
Traditionally, this dish is accompanied by a Creole rice and a mango chutney.

## Ingédients

500 g d'épaule de chevreau  
 50 g d'huile  
 60 g de beurre  
 3 oignons moyens  
 Curry en poudre  
 Piment de Jamaïque en poudre  
 Sel fin  
 Poivre du moulin  
 250 g de lait de noix de coco  
 250 g de consommé de volaille  
 (recette p. 152)  
 Feuille de laurier  
 30 g de jus de citron vert

## Ingredients

500 g goat shoulder  
 50 g oil  
 60 g butter  
 3 medium-sized onions  
 Curry powder  
 Jamaican chili powder  
 Fine salt  
 Freshly ground pepper  
 250 g coconut milk  
 250 g chicken consommé (recipe  
 p. 152)  
 Bay leaf  
 30 g lime juice



# Bombas

Purée de pomme de terre aux crevettes

# Bombas

Potato purée with shrimps

## Ingrédients

500 g de pomme de terre  
60 g de beurre  
125 g de munster décroûté  
1 jaune d'œuf  
Parsil  
Sel fin  
Poivre du moulin  
500 g de crevettes décortiquées  
30 g de beurre  
2 oignons  
Coulis de tomate (recette p. 143)  
10 crevettes grises cuites  
Pluches d'aneth  
Zeste de citron  
Olives noires

## Ingredients

500 g potatoes  
60 g butter  
125 g munster cheese (with rind removed)  
1 egg yolk  
Parsley  
Fine salt  
Freshly ground pepper  
500 g shelled shrimps  
30 g butter  
2 onions  
Tomato coulis (recipe p. 143)  
10 cooked gray shrimps  
Sprigs of dill  
Lemon zest  
Black olives

## Procédé

Éplucher les pommes de terre et les faire cuire dans de l'eau salée. Après cuisson, les égoutter et les faire sécher au four pendant 10 à 15 min. Les passer au moulin à légumes, y ajouter le beurre, le munster, le jaune d'œuf, le persil ciselé et vérifier l'assaisonnement. Battre jusqu'à obtenir un mélange bien lisse, recouvrir d'un film plastique alimentaire et réserver. Hacher grossièrement les crevettes et les faire revenir dans le beurre restant. Ajouter les oignons ciselés et laisser cuire 6 à 7 min avant d'ajouter le tout à la purée. À l'aide d'une poche garnir des moules Flexipan® en forme de mini-savarin et mettre au réfrigérateur pendant environ 1 heure avant de démouler. Napper des petites coupelles de coulis de tomate, y déposer un mini-savarin et décorer de pluches d'aneth et d'une crevette grise partiellement décortiquée. Parsemer de brunoise d'olive noire et de zeste de citron. On peut utiliser d'autres fromages pour la réalisation de cette recette : comté, beaufort, cantal...

## Method

Peel the potatoes and cook in salted water. After cooking, drain and dry in the oven for 10 to 15 minutes. Put them through a vegetable mill, add the butter, the munster, the egg yolk, the chopped parsley and check seasoning. Beat until you obtain a smooth mixture, cover with plastic food wrap and set aside. Roughly chop the shrimps and fry in the remaining butter. Add the chopped onions and leave to cook for 6 to 7 minutes before adding everything to the purée. Using an icing bag, fill mini-savarin Flexipan-molds and place in the refrigerator for around 1 hour before removing from the mold.

Coat mini-bowls with tomato coulis, put a mini-savarin on top and decorate with sprigs of dill and a partially shelled gray shrimp. Sprinkle with a mixture of finely diced black olives and lemon zest.

Other cheeses can be used to make this recipe: comté, beaufort, cantal...

*Bombas, purée de pomme de terre aux crevettes*

*Bombas, potato purée with shrimps*



### **Ingédients •**

500 g d'aubergines  
100 g d'huile d'olive  
Sel fin  
Poivre du moulin  
75 g d'oignons  
3 g d'ail  
Parsil  
  
250 g de chair d'agneau  
Herbes de Provence

### **Crème de volaille**

250 g de consommé de volaille  
(recette p. 152) et (photo n° 1)  
100 g de crème liquide  
Sel et poivre du moulin

### **Fondue de poireau**

250 g de poireaux  
25 g beurre  
Sel fin  
Poivre du moulin  
50 g de crème de volaille

### **Ingredients**

500 g eggplant  
100 g olive oil  
Fine sait  
Freshly ground pepper  
75 g onion  
3 g garlic  
Parsley  
250 g lamb  
Herbes de Provence

### **Chicken cream soup**

250 g chicken consommé (recipe p. 152) and (photo no. 1)  
100 g cream  
Salt and freshly ground pepper

### **Leek fondue**

250 g leeks  
25 g butter  
Fine salt  
Freshly ground pepper  
50 g chicken cream soup

# **Mousakas**

Moussaka d'agneau

# **Mousakas**

Lamb moussaka

### **Moussaka**

Laver les aubergines, les couper en deux et les mettre à cuire au four pendant environ 20 min avec un peu d'huile d'olive et d'assaisonnement.

Récupérer la chair en prenant soin de réserver la peau pour en foncer des petits moules. Faire chauffer l'huile restante et y ajouter les oignons ciselés, l'ail haché, le persil ciselé, la chair d'agneau et laisser cuire tout doucement. Saupoudrer d'herbes de Provence et vérifier l'assaisonnement.

Après cuisson, ajouter la chair d'aubergine et réserver. En utilisant la peau d'aubergine foncer des petits ramequins et y répartir la moussaka. Faire cuire au bain-marie à 160°C pendant environ 45 min.

### **Crème de volaille**

Pendant ce temps, réaliser la crème de volaille en mettant le consommé à chauffer. Rectifier l'assaisonnement et ajouter la crème liquide.

### **Fondue de poireau**

Émincer finement les poireaux et les nettoyer plusieurs fois. Faire chauffer le beurre, y verser les poireaux émincés et laisser cuire doucement. Rectifier l'assaisonnement et, en fin de cuisson, lier avec la crème de volaille. Napper des casseroles de fondue de poireau et y démoluer la moussaka. Servir chaud.

### **Moussaka**

Wash the eggplants, cut in two and cook in the oven for around 20 minutes with a little olive oil and seasoning.

Recover the flesh, being sure to keep the skin to line little molds. Heat the remaining oil and add the chopped onions, garlic and parsley, along with the lamb, and leave to cook gently. Sprinkle with herbes de Provence and check the seasoning. Once cooked, add the eggplant flesh and set aside. Using the eggplant skin, line small ramequin dishes and spoon the moussaka into them. Cook in a bain-marie at 160°C for around 45 min.

### **Chicken cream soup**

Meanwhile, make the chicken cream soup, putting the consommé to heat. Alter the seasoning and add the cream.

### **Leek fondue**

Finely chop the leeks and wash them several times. Heat the butter, pour on the chopped leeks and cook gently.

Alter seasoning and, when cooking is almost complete, blend with the chicken cream soup. Coat some casseroles with leek fondue and unmold the moussaka into them. Serve hot.



# *Tortillas de patatas*

Galettes de pomme de terre

# *Tortillas de patatas*

Potato pancakes

## Procédé

Laver, éplucher et râper les pommes de terre. Les mélanger aux œufs. Faire chauffer l'huile d'olive sur un feu vif dans des petites poêles à blinis, y verser les pommes de terre et assaisonner. Ajouter les oignons finement émincés et faire légèrement colorer. Laisser cuire environ 10 min en prenant soin de retourner les tortillas à mi-cuisson (photo n° 1).

## Method

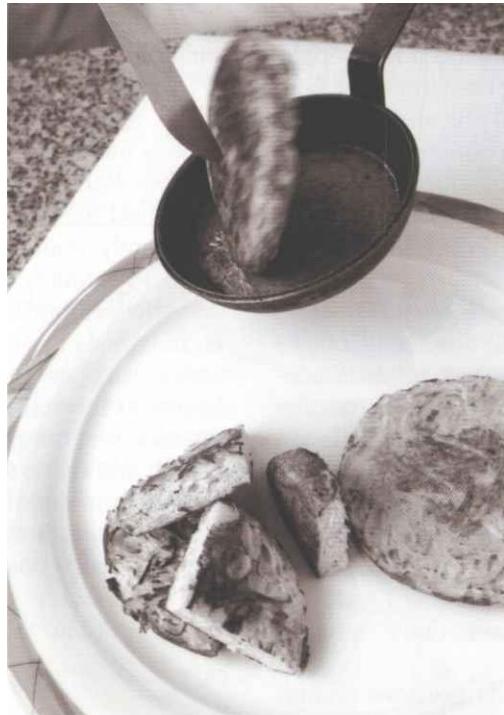
Wash, peel and grate the potatoes. Mix with the eggs. Heat the olive oil over a high heat in small blini pans, pour on the potatoes and season. Add the finely chopped onions and brown slightly. Leave to cook for around 10 minutes, taking care to turn the tortillas over half-way through cooking (photo no 1). Serve hot on mini-plates, accompanied by slices of chorizo or sausage.

## Ingrédients

1 000 g de grosses pommes de terre  
4 œufs  
300 g d'huile d'olive  
Sel fin  
Poivre du moulin  
150 g d'oignons

## Ingredients

1,000 g large potatoes  
4 eggs  
300 g olive oil  
Fine salt  
Freshly ground pepper  
150 g onions



Servir chaud dans des mini-assiettes, accompagné de tranches de chorizo ou de saucisson.

**Ingédients •**

500 g de perche  
 500 g de brochet  
 500 g de carpe  
 500 g d'anguille  
 Sel fin  
 Poivre du moulin  
 Farine  
 135 g de beurre  
 500 g d'oignons  
 2 citrons  
 45 g de farine  
 500 g de vin blanc sec  
 500 g d'eau  
 250 g de vinaigre de vin blanc  
 Estragon

**Ingredients**

500 g perch  
 500 g pike  
 500 g carp  
 500 g eel  
 Fine salt  
 Freshly ground pepper  
 Flour  
 135 g butter  
 500 g onions  
 2 lemons  
 45 g flour  
 500 g dry white wine  
 500 g water  
 250 g white wine vinegar  
 Tarragon

# Pescados en escabeche

Poissons à l'escabèche

# Pescados en escabeche

Marinated fish

## Procédé

Vider et dépouiller les poissons. Lever les filets et les couper en tronçons de 2 à 3 cm. Bien les essuyer avec du papier absorbant et les assaisonner. Passer tous les morceaux dans la farine et, lorsqu'ils sont bien revêtus, les secouer pour éliminer l'excédent de farine (photo n° 1). Dans un poêlon à fond épais, faire fondre 90 g de beurre et y faire revenir les dés de poisson par petites quantités jusqu'à obtenir une coloration uniforme. Égoutter sur papier absorbant. Ciseler les oignons, couper les citrons en rondelles et réserver.

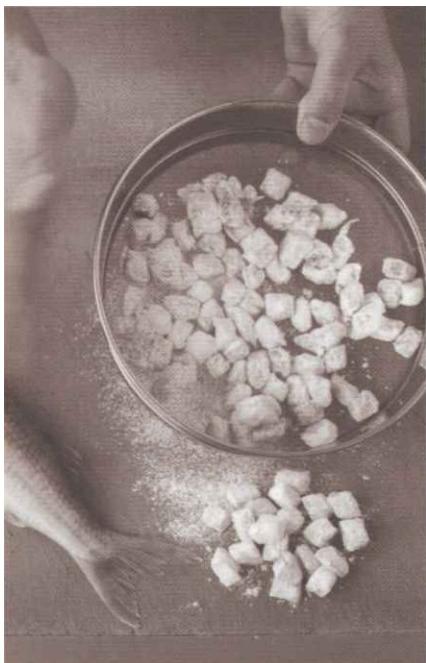
Dans une casserole émaillée ou en acier inoxydable, ajouter le beurre restant et mettre à chauffer doucement. Y verser 45 g de farine, remuer pendant 10 à 15 min et ajouter le vin blanc, l'eau, le vinaigre et laisser cuire en fouettant sans cesse jusqu'à ce que la sauce arrive à ébullition et épaisse légèrement. Ajouter alors l'estragon ciselé, rectifier l'assaisonnement et laisser cuire environ 5 min.

Dresser les dés de poissons chauds dans des petites coupelles et napper de sauce. Décorer avec les oignons et les citrons émincés en fines rondelles.

## Method

Gut and skin the fish. Remove the fillets and cut into 2-to-3-cm slices. Wipe carefully with kitchen paper and season. Flour all the pieces and, when well coated, shake to eliminate any excess flour (photo no. 1). In a fry pan with a thick base, melt 90 g of butter and fry the diced fish in small quantities until they are evenly browned. Drain onto kitchen paper. Chop up the onions, cut the lemons into slices and set aside. In a pot made of enamel or stainless steel, add the remaining butter and heat gently. Pour in 45 g flour, stir for 10 to 15 minutes and add the white wine, water and vinegar. Leave to cook, whisking constantly until the sauce reaches boiling point and begins to thicken slightly. Then add the chopped tarragon, alter the seasoning and leave to cook further for around 5 minutes.

Arrange the hot diced fish in mini-bowls and coat with sauce. Decorate with the onions and lemons cut into thin slices.



# Coca amb pinxes

Galette de sardine

# Coca amb pinxes

Sardine pancake

## Pâte à galette

Délayer la levure, le sucre et le sel dans un peu d'eau tiède. Verser la farine tamisée, mélanger délicatement et laisser reposer pendant 15 min. Ajouter l'huile d'olive et le vin blanc puis l'eau. Pétrir le tout pour obtenir une pâte lisse. Réservoir à température ambiante jusqu'à ce qu'elle double de volume. Pétrir de nouveau, abaisser, piquer et détailler selon la forme désirée.

## Concassé de tomate

Faire chauffer les tomates pelées. Y ajouter l'ail haché, le bouquet garni, l'huile d'olive, le paprika, le thym, le sel et le poivre. Laisser mijoter doucement jusqu'à évaporation du jus des tomates.

## Galette de sardine

Vider et dépouiller les sardines. Lever les filets et les essuyer soigneusement. Répartir le concassé sur la pâte (photo n° 1) et y disposer les filets de sardine. Mettre au four à 120°C et laisser cuire environ 15 min. Servir bien chaud.

## Pancake dough

Dilute the yeast, sugar and salt in a little lukewarm water. Pour on the sifted flour, mix delicately and leave to rest for 15 minutes. Add the olive oil and the white wine then the water. Knead together to obtain a smooth dough. Keep at room temperature until it doubles in volume. Knead again, roll out, prick and cut into the desired shape.

## Crushed tomato

Heat the peeled tomatoes. Add the chopped garlic, bouquet garni, olive oil, paprika, thyme, salt and pepper. Leave to simmer gently until the tomato juice evaporates.

## Sardine pancake

Gut and skin the sardines. Remove the fillets and wipe carefully. Arrange the tomato mixture on the dough (photo no. 1) and place the sardine fillets on top. Place in the oven at 120°C and leave to cook for around 15 minutes. Serve very hot.

## Galette

20 g de levure boulangère  
5 g de sucre  
10 g de sel  
500 g de farine  
50 g d'huile d'olive  
50 g de vin blanc  
250 g d'eau

## Concassé de tomate

250 g de tomates pelées  
3 gousses d'ail  
1 bouquet garni  
100 g d'huile d'olive  
5 g de paprika doux  
Thym  
Sel fin  
Poivre du moulin  
  
800 g de sardines fraîches

## Pancake

20 g baker's yeast  
5 g sugar  
10 g salt  
500 g flour  
50 g olive oil  
50 g white wine  
250 g water

## Crushed tomato

250 g peeled tomatoes  
3 cloves of garlic  
1 bouquet garni  
100 g olive oil  
5 g mild paprika  
Thyme  
Fine salt  
Freshly ground pepper

800 g fresh sardines





# Petites coupelles

## Mini-bowls



Gambas et jeunes légumes,  
sauce vinaigrette épicee

Farandole de radis aux crevettes

Crustacés à la crème de fenouil

Crème de moule safranée

Ravioles de queue de langoustine  
et truffe

Rosace de crevettes grises,  
légumes à la coriandre

Cassolette de moules et champi-  
gnons en croûte

Marinière de palourdes au thym

Dartois de crustacés

Noix de Saint-Jacques et  
marinière d'aromates

Brochette d'huîtres au jus de  
rougail

Papillote de langoustine au basilic

Rose of gray shrimps, vegetables  
with cilantro

Cassolette of mussels and  
mushrooms in a pie crust

Hard clam marinière with thyme

Shellfish dartois

Scallops and spice marinière

Oyster kebabs with rougail  
sauce

Papillote of Dublin Bay prawns  
with basil

Saffron-flavored crawfish  
remoulade with celery and  
green apple

Hot oysters with fennel cream

Spice marinière with  
cockles

Mini-crown of rock fish with  
rouille sauce

Gambas and young vegetables,  
spicy vinaigrette sauce

Radish farandole with shrimps

Shellfish with fennel cream

Mussel cream soup with saffron

Dublin Bay prawn and truffle  
ravioli

# Gambas et jeunes légumes, sauce vinaigrette épicée

## Gambas and young vegetables, spicy vinaigrette sauce

### Ingrédients

150 g de carottes-fanes  
100 g de radis roses  
100 g de bulbes de fenouil  
150 g d'asperges vertes ou blanches  
100 g de pois gourmands  
Huile d'olive  
500 g de gambas décortiquées  
Sel fin  
Poivre du moulin  
Tomates cerises  
100 g de sauce vinaigrette épicée  
(recette p. 140)

### Ingredients

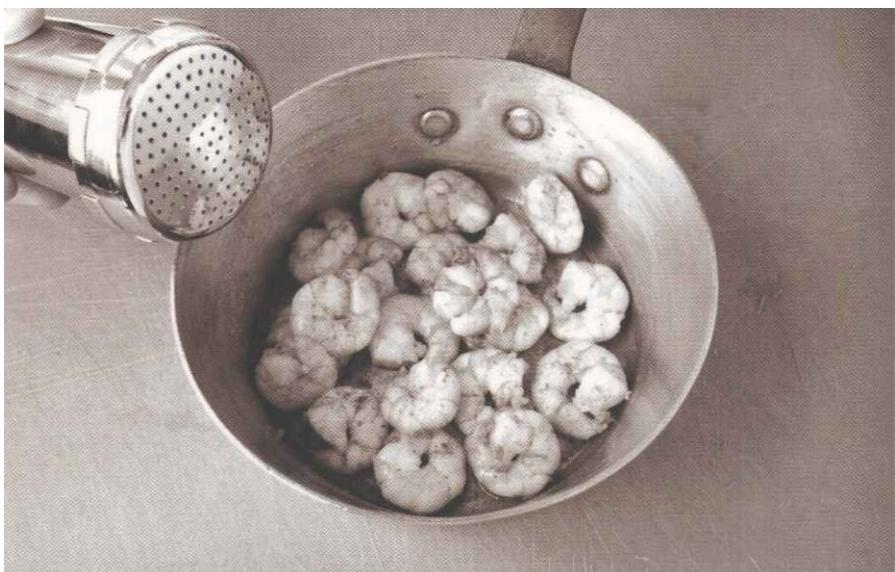
150 g small carrots with their tops  
100 g pink radish  
100 g fennel bulbs  
150 g green or white asparagus  
100 g snow peas  
Olive oil  
500 g shelled gambas  
Fine salt  
Freshly ground pepper  
Cherry tomatoes  
100 g spicy vinaigrette sauce (recipe  
p. 140)

### Procédé

Laver et éplucher les légumes. Les faire cuire séparément dans de l'eau salée en les gardant légèrement croquants. Égoutter et réserver sur papier absorbant.  
Faire chauffer l'huile d'olive et y verser les gambas. Assaisonner et les faire cuire rapidement en 2 à 3 min (photo n° 1).  
Égoutter sur papier absorbant. Disposer harmonieusement les légumes et les gambas dans des petites coupelles. Décorer de tomates cerises coupées en deux et agrémenter de quelques gouttes de sauce vinaigrette épicée.

### Method

Wash and peel the vegetables. Cook separately in salted water, keeping them slightly crunchy. Drain and set aside on kitchen paper.  
Heat the olive oil and pour the prawns into it. Season and cook quickly in 2 to 3 minutes (photo no. 1).  
Drain onto kitchen paper. Harmoniously arrange the vegetables and prawns in mini-bowls. Decorate with cherry tomatoes cut in half and add a few drops of spicy vinaigrette sauce.





*Gambas et jeunes légumes,  
sauce vinaigrette épicée*  
*Gambas and young  
vegetables, spicy vinaigrette  
sauce*

# Farandole de radis aux crevettes

## Radish farandole with shrimps

### Ingrédients

100 g de crevettes roses décortiquées  
Aneth  
1 citron vert  
1 citron jaune  
2 bottes de radis roses

### Ingredients

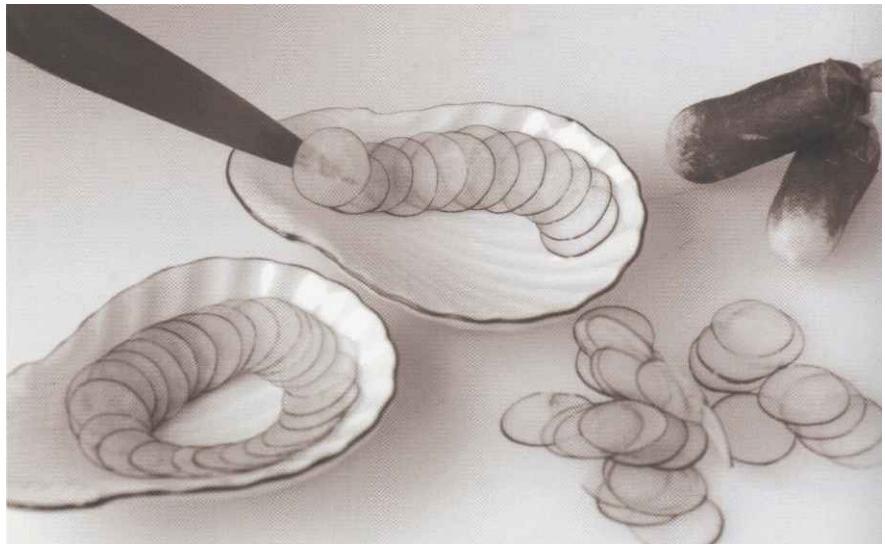
100 g shelled pink shrimps  
Dill  
1 lime  
1 lemon  
2 bunches pink radish

### Procédé

Hacher grossièrement les crevettes. Y ajouter l'aneth ciselé et réserver. Éplucher les citrons pour en récupérer la peau, la blanchir et en faire une fine julienne. Bien laver les radis en plusieurs fois, les couper en très fines lamelles à la mandoline et les dresser dans des petites coupelles (photo n° 1). Disposer les crevettes au centre des coupelles et décorer du zeste des citrons. Cette recette peut s'accompagner d'une vinaigrette huile d'olive et jus de citron (recette p. 142).

### Method

Roughly chop the shrimps. Add the finely chopped dill and set aside. Peel the lemons and keep the skin—blanch this and cut it into a fine julienne. Wash the radishes several times, cut into very fine strips using a mandolin and place in mini-bowls (photo no. 1). Arrange the shrimps in the center of the bowls and decorate with lemon zest. This recipe can be served with an olive oil and lemon juice vinaigrette (recipe p. 142).





*Farandole de radis aux  
crevettes*  
*Radish farandole with  
shrimps*

# Crustacés à la crème de fenouil

# Shellfish with fennel cream

## Ingrédients

200 g de moules  
200 g de coques  
Beurre  
100 g d'oignons  
50 g de vin blanc  
1 000 g de coquilles Saint-Jacques  
50 g d'huile d'olive  
Sel fin  
Poivre du moulin  
100 g de crevettes cuites décortiquées  
80 g de sauce fenouil  
Cerfeuil

## Sauce fenouil

200 g de bulbes de fenouil  
100 g d'oignons  
Beurre  
100 g de jus de cuisson des moules et coques  
Pistil de safran  
Anis étoilé  
Graines de fenouil  
100 g de crème liquide  
Jus d'un demi citron  
50 g de beurre  
Sel fin  
Poivre du moulin

## Ingredients

200 g mussels  
200 g cockles  
Butter  
100 g onions  
50 g white wine  
1,000 g scallops  
50 g olive oil  
Fine salt  
Freshly ground pepper  
100 g shelled cooked shrimps  
80 g fennel sauce  
Chervil

## Fennel sauce

200 g fennel bulbs  
100 g onions  
Butter  
100 g cooking juice from mussels and cockles  
Saffron pistil  
Star anise

## Procédé

Gratter et laver les moules et les coques. Mettre le beurre à fondre dans une sauteuse, faire revenir les oignons ciselés et déglacer avec le vin blanc. Y faire cuire les moules et les coques par petites quantités, sur une seule couche, pendant 4 min à couvert pour obtenir une cuisson égale.

Mettre à égoutter en récupérant le jus de cuisson. Décortiquer les moules et les coques et réserver.

Ouvrir les coquilles Saint-Jacques pour en dégager les noix et les laver soigneusement pour en extraire le sable. Égoutter sur papier absorbant et les faire colorer légèrement dans l'huile d'olive. Assaisonner et réserver. Décortiquer les crevettes et réserver.

## Sauce fenouil

Pour réaliser la sauce fenouil, laver le fenouil et l'émincer très finement ainsi que l'oignon. Faire suer les légumes dans le beurre fondu en recouvrant d'un papier de cuisson (photo n° 1).



## Method

Scrape and wash the mussels and cockles. Put the butter to melt in a fry pan, fry the chopped onions and then add the white wine. Cook the mussels and cockles in this base in small quantities, in a single layer, for 4 minutes, covered so as to ensure even cooking.

Drain and recover the cooking juice. Shell the mussels and cockles and set aside.

Open up the scallops to remove the eyes and wash carefully to extract the sand. Drain on kitchen paper and brown slightly in olive oil. Season and set aside.

Shell the shrimps and set aside.

## Fennel sauce

To make the fennel sauce, wash the fennel and cut up into very thin slices along with the onions. Sweat the vegetables in the melted butter, covering with cooking paper (photo no. 1).

After cooking, pour on the mussel

and cockle juice along with the saffron, star anise, fennel seeds, and leave to reduce by half before adding the cream.

Reduce by half once again and put everything through the mixer, and then through a sieve. Put back on

au tamis. Remettre en chauffe et ajouter le jus de citron pour faire ressortir les saveurs. Assaisonner. Hors du feu, monter cette sauce au beurre.

Dresser les coquillages et les crustacés dans des petites coupelles creuses de forme ovale. Napper de sauce fenouil et servir chaud, décoré de pluches de cerfeuil. Peut aussi être parsemé de gruyère râpé et gratiné au four.

the heat and add the lemon juice to bring out the flavors. Season.

Away from the heat, whisk the sauce with butter.

Arrange the shellfish in small, oval-shaped soup dishes. Coat with fennel sauce and serve hot, decorated with sprigs of chervil. Can be sprinkled with grated cheese that has been browned in the oven.

Fennel seeds  
100 g cream  
Juice of half a lemon  
50 g butter  
Fine salt  
Freshly ground pepper

# Crème de moule safranée

## Mussel cream soup with saffron

### Procédé

Gratter et laver les moules (photo n° 1). Mettre le beurre à fondre dans une sauteuse, faire revenir les oignons ciselés et déglaçer avec le vin blanc. Y faire cuire les moules par petites quantités, sur une seule couche, pendant 4 min à couvert pour obtenir une cuisson égale. Mettre à égoutter en récupérant le jus de cuisson. Ajouter le safran. Décortiquer les moules et réserver. Porter le fumet de poisson (ou le jus de cuisson des moules) à ébullition, y ajouter la crème liquide et les fines herbes ciselées. Vérifier l'assaisonnement. Dans des petites assiettes creuses, disposer les moules décortiquées, napper de sauce et mettre à chauffer au four à 80°C pendant environ 10 min.

### Method

Scrape and wash the mussels (photo no. 1). Put the butter to melt in a fry pan, fry the chopped onions then add the white wine. Cook the mussels in this base in small quantities, in a single layer, for 4 minutes, covered so as to ensure even cooking. Drain and recover the cooking juice. Add saffron. Shell the mussels and set aside.

Bring the fish stock (or mussel cooking juice) to the boil, add the cream and the chopped herbs. Check the seasoning. In small soup bowls, arrange the shelled mussels, coat with sauce and put to heat in the oven at 80°C for around 10 minutes.

### Ingrédients

500 g de moules de Bouchot  
Beurre  
100 g d'oignons  
100 g de vin blanc  
300 g de jus de moule  
safran  
300 g de fumet de poisson (recette p. 152) ou jus de cuisson des moules  
200 g de crème liquide  
Fines herbes  
Sel et poivre du moulin

Ingredients  
500 g Bouchot mussels  
Butter  
100 g onions  
100 g white wine  
300 g mussel juice  
saffron  
300 g fish stock (recipe p. 152) or  
juice from cooking mussels  
200 g cream  
Fine herbs  
Salt and freshly ground pepper



# Ravioles de queues de langoustines et truffe

# Dublin Bay prawn and truffle ravioli

## Pâte à raviole

250 g de farine

2 œufs

1 jaune d'œuf

5 g d'huile d'olive

Poudre de safran

## Ingrédients

20 g de truffes

10 queues de langoustine

Poivre du moulin

1 jaune d'œuf

500 g de bouillon de légumes

(recette p. 152)

Ciboulette

## Ravioli dough

250 g flour

2 eggs

1 egg yolk

5 g olive oil

Powdered saffron

## Ingredients

20 g truffles

10 Dublin Bay prawn tails

Freshly ground pepper

1 egg yolk

500 g vegetable stock (recipe p. 152)

Chives

## Procédé

Pour la pâte, tamiser la farine, ajouter les œufs, le jaune, l'huile, le safran et pétrir jusqu'à obtenir un mélange lisse. Recouvrir la pâte de film alimentaire et laisser reposer au moins 1 heure avant de l'utiliser.

Abaïsser la pâte le plus finement possible et la détailler à l'emporte-pièce cannelé (photo n° 1). Couper la truffe en fine brunoise et y rouler les queues de langoustine. Poivrer légèrement et disposer sur les abaisse de pâte. Dorer les bords au jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau et recouvrir d'une autre abaisse pour former les ravioles. Faire chauffer le bouillon de légumes et pocher les ravioles pendant environ 1 min.

Dresser dans des petites coupelles et parsemer de bouillon de légumes. Décorer de ciboulette ciselée et servir chaud.

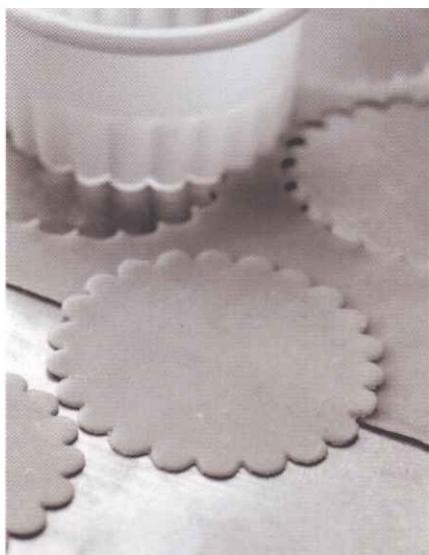
## Method

For the dough, sift the flour, add the eggs, the yolk, the oil, the saffron and knead until you obtain a smooth mixture. Cover the dough with plastic food wrap and leave to rest for at least 1 hour before using.

Roll out the dough as thinly as possible and shape using a fluted cutter (photo no. 1). Dice the truffle finely and roll the prawn tails in it. Pepper lightly and arrange on top of the rolled out dough. Glaze the edges with egg yolk using a brush and cover with another layer of dough to form ravioli. Heat the vegetable stock and poach the ravioli for around 1 minute.

Arrange in mini-bowls and sprinkle with vegetable stock. Decorate with chopped chervil and serve hot.

1



*Raviolis de queues de langoustines et truffe*

*Dublin Bay prawn and truffle ravioli*



# Rosace de crevettes grises, légumes à la coriandre

## Rose of gray shrimps, vegetables with cilantro

### Ingrédients

200 g de légumes à la coriandre  
(recette p. 67)  
500 g de crevettes grises décortiquées  
Chips de betterave\*  
Feuilles de céleri frites (recette p. 79  
dans la recette *Soupe épaisse aux  
haricots noirs*)

### Ingredients

200 g vegetables with cilantro  
(recipe p. 67)  
500 g shelled gray shrimps  
Beet chips\*  
Fried celery leaves (recipe p. 79 in  
the *Thick black bean soup* recipe)

### Procédé

Concasser légèrement les légumes à  
la coriandre et les disposer au centre  
de petites cassolettes. Disposer régulièrement  
les crevettes sur le pourtour et agrémenter le centre d'une  
chips de betterave\* et d'une feuille  
de céleri frite. Peut être servi avec un  
filet de jus de cuisson des légumes à  
la coriandre.

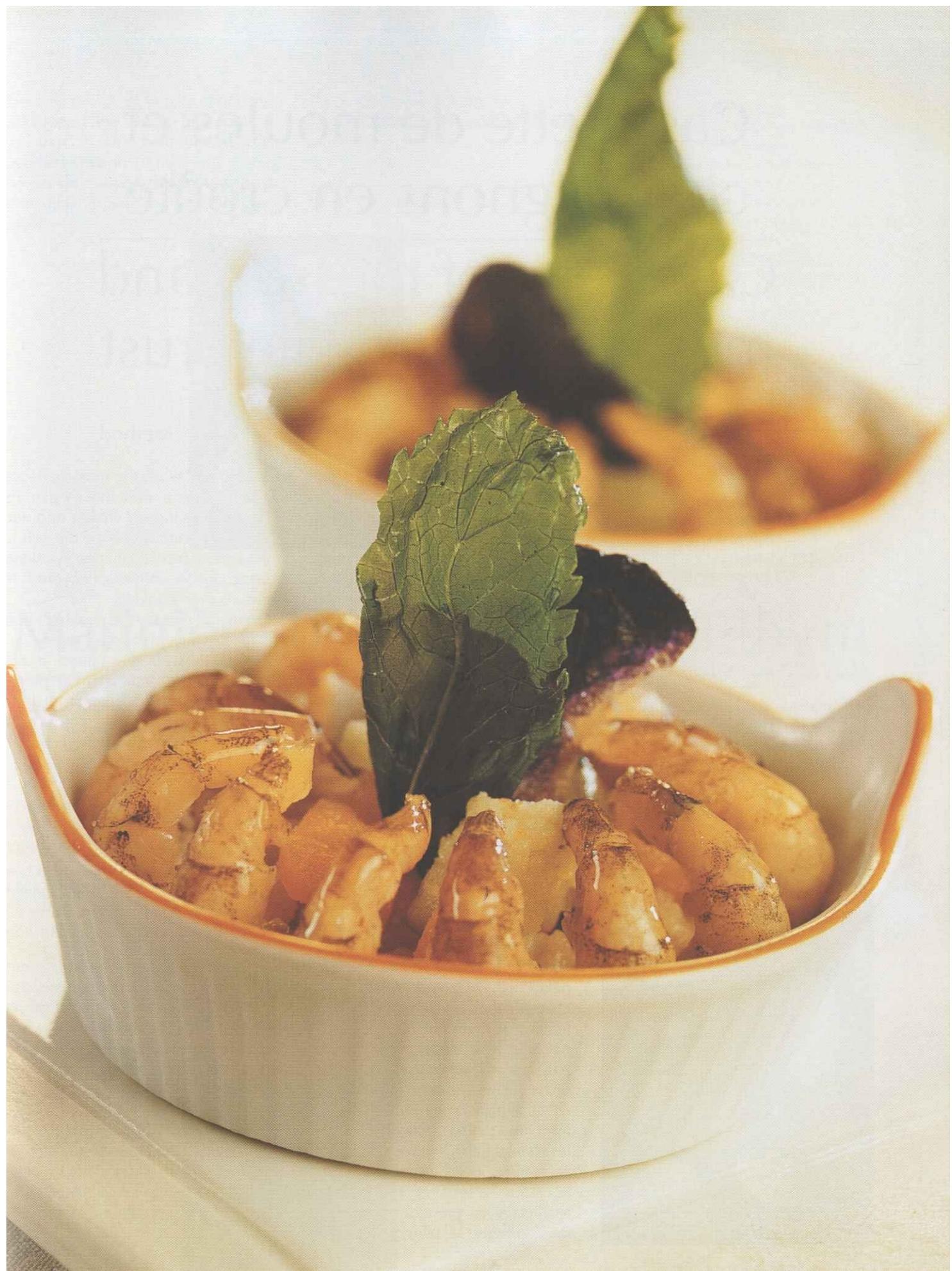
### Method

Gently grind the vegetables with  
cilantro and place in the center of  
small cassolettes. Arrange the  
shrimp evenly around the edges and  
decorate the center with beet chips\*  
and a fried celery leaf. Can be served  
with a drizzle of cooking juice  
from the vegetables with cilantro.

\* Fines tranches frites dans de l'huile à  
160/180°C.

\* Fine slices fried in oil at 160/180°C.

*Rosace de crevettes grises, légumes à la coriandre  
Rose of gray shrimps, vegetables with cilantro*



# Cassolette de moules et champignons en croûte

## Cassolette of mussels and mushrooms in a pie crust

### Ingrédients

1 000 g de petites moules de Bouchot  
125 g de beurre  
1 échalote moyenne  
Vin blanc  
160 g de champignons de Paris  
1/2 jus de citron  
Sel fin  
Poivre du moulin  
60 g de petites girolles  
Beurre  
1 gousse d'ail  
Parsil  
1 jaune d'œuf  
Thym frais  
Feuilletage (recette p. 151)

### Procédé

Gratter et laver les moules. Mettre un peu de beurre à fondre dans une sauteuse, faire revenir l'échalote ciselée et déglaçer avec le vin blanc. Y faire cuire les moules par petites quantités, sur une seule couche, pendant 4 min à couvert pour obtenir une cuisson égale.

Mettre à égoutter en récupérant le jus de cuisson. Décortiquer les moules et réserver.

Éplucher et nettoyer les champignons de Paris. Les tailler en fine brunoise et les arroser de jus de citron pour éviter toute oxydation. Les mettre à cuire dans une sauteuse avec un peu de beurre fondu. Assaisonner et réserver.

Brosser et nettoyer les girolles. Si elles sont petites, les conserver entières, sinon les couper en 4. Les mettre à cuire dans une sauteuse avec un peu de beurre fondu. Assaisonner et réserver.

Hacher la gousse d'ail, ciselier le persil et mélanger le tout aux champignons en ajoutant quelques feuilles de thym frais.

Abaïsser le feuilletage à 3 mm d'épaisseur et le découper en fonction de la forme des ramequins (photo n° 1). Disposer les moules dans le fond des petits ramequins, répartir les champignons, ajouter une noisette de beurre, dorer le pourtour avec le jaune d'œuf et recouvrir de feuilletage en prenant soin de bien faire adhérer la pâte au récipient.

### Method

Scrape and wash the mussels. Place a little butter to melt in a fry pan, fry the finely chopped shallot and add the white wine. Cook the mussels in this base in small quantities, in a single layer, for 4 minutes, covered to ensure even cooking.

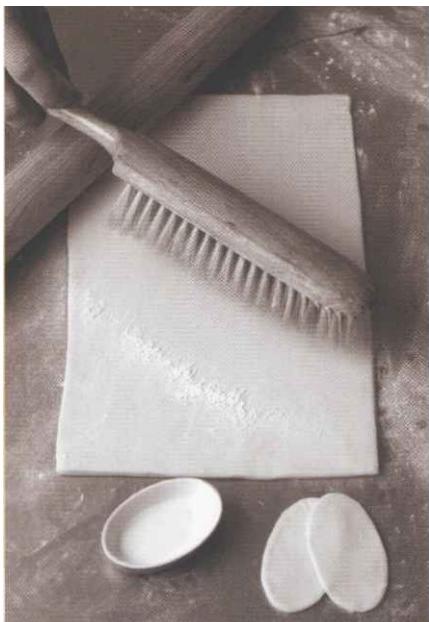
Drain and recover the cooking juice. Shell the mussels and set aside.

Peel and wash the button mushrooms. Dice up into small pieces and sprinkle with lemon juice to prevent any oxidation. Cook in a fry pan with a little melted butter. Season and set aside.

Brush and wash the chanterelles. If they are small, keep them whole, otherwise cut into four. Cook in a fry pan with a little melted butter. Season and set aside.

Chop up the clove of garlic, the parsley, and mix them with the mushrooms, adding a few fresh thyme leaves.

Roll the puff pastry out to 3 mm thick and cut according to the shape of the ramequins to be used (photo no. 1). Place the mussels in the bottom of small ramequins, divide up the mushrooms, add a knob of butter, glaze around the edges with egg yolk and cover with puff pastry, being careful to ensure that the pastry sticks to the container. Glaze the top of the pastry and decorate using a knife tip (photo no. 2). Place in the oven at 180°C for around 10 minutes.



Dorer le dessus de la pâte et décorer à l'aide d'une pointe de couteau (photo n° 2). Mettre au four à 180°C pendant environ 10 min.

Le jus de cuisson des moules peut être servi en sauce d'accompagnement.

2



The cooking juice from the mussels can be served as an accompanying sauce.

#### Ingredients

1,000 g small Bouchot mussels  
125 g butter  
1 medium-sized shallot  
White wine  
160 g button mushrooms  
1/2 lemon juice  
Fine salt  
Freshly ground pepper  
60 g small chanterelle mushrooms  
Butter  
1 clove of garlic  
Parsley  
1 egg yolk  
Fresh thyme  
Puff pastry (recipe p. 151)

# Marinière de palourdes au thym

## Hard clam marinière with thyme

### Procédé

Mettre les palourdes à dégorger dans de l'eau salée (photo n° 3) pendant 6 heures.

Laver les légumes et les détailler en fine brunoise. Faire fondre 10 g de

### Method

Put the hard clams to soak in salted water (photo no. 3) for 6 hours.  
Wash the vegetables and dice finely.  
Melt 10 g of butter and leave the vegetables to sweat in it without



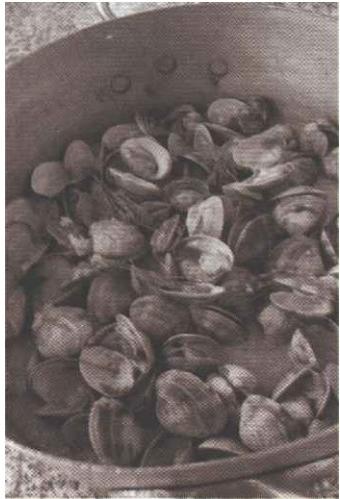
### Ingrédients

40 petites palourdes  
100 g de blanc de poireau  
100 g de bulbes de fenouil  
Sel fin  
Poivre du moulin  
10 têtes de gros champignons de Paris  
Jus d'un citron  
25 g de beurre  
Safran en poudre  
Thym frais  
Persil plat  
Algues

#### Ingredients

40 small hard clams  
100 g leeks (white part)  
100 g fennel bulbs  
Fine salt  
Freshly ground pepper  
10 large button mushroom heads  
Juice of one lemon  
25 g butter  
Powdered saffron

Fresh thyme  
Flat parsley  
Seaweed



beurre et y faire suer les légumes sans coloration et légèrement croquants. Assaisonner et réserver. Éplucher et nettoyer soigneusement les têtes de champignons et les tailler en fine brunoise. Les faire revenir au beurre avec le jus de citron. Assaisonner et réserver. Égoutter les palourdes et les mettre à cuire (photo n° 4). Après cuisson, les décortiquer et les réserver en prenant soin de conserver le jus de cuisson. Mettre le jus des palourdes à chauffer, y ajouter les brunoises de légumes, le safran, le thym, le persil ciselé et rectifier l'assaisonnement. Hors du feu, monter cette sauce avec le beurre restant. Disposer les palourdes dans des petits récipients, napper de sauce et parsemer de feuilles de thym. Servir chaud sur un fond d'algues.

browning and leaving them slightly crunchy. Season and set aside. Carefully peel and wash the mushroom heads and dice finely. Fry in the butter with the lemon juice. Season and set aside. Drain the hard clams and cook (photo no. 4). Once cooked, shell the clams and set aside, being careful to keep the cooking juice. Put the clam juice on the heat, and add the diced vegetables, the saffron, the thyme, the chopped parsley, then alter the seasoning. Away from the heat, whisk this sauce with the remaining butter. Arrange the clams in small containers, coat with sauce and sprinkle with thyme leaves. Serve hot on a bed of seaweed.

#### Ingrédients

Céleri-rave  
Acide ascorbique  
200 g d'asperges vertes  
100 g de radis roses  
500 g de sauce mayonnaise (recette p. 140)  
Sel fin  
Poivre du moulin  
100 g de crevettes  
140 g d'appareil crabe (recette p. 154)  
Cerfeuil  
100 g de sauce ketchup (recette p. 141)

#### Ingredients

Celeriac  
Ascorbic acid  
200 g green asparagus  
100 g pink radishes  
500 g mayonnaise sauce (recipe p. 140)  
Fine salt  
Freshly ground pepper  
100 g shrimps  
140 g crab mix (recipe p. 154)  
Chervil  
100 g ketchup sauce (recipe p. 141)

## Dartois de crustacés

## Shellfish dartois

#### Procédé

Éplucher et couper le céleri-rave en tranches. Le blanchir légèrement dans de l'eau avec de l'acide ascorbique (empêche l'oxydation). Mettre à égoutter sur papier absorbant et détailler à la forme souhaitée à l'aide d'un emporte-pièce. Éplucher les asperges (photo n° 5). Les cuire dans de l'eau fortement salée et les refroidir rapidement pour fixer la chlorophylle. Laver et tailler des radis roses en fine brunoise en gardant une petite partie pour le décor. Tailler les asperges vertes de la même façon en conservant quelques pointes pour la finition. Mélanger les radis et les asperges en ajoutant la mayonnaise. Assaisonner et réserver. Hacher les crevettes et les mélanger à l'appareil crabe. Réaliser le dartois dans des petites cercles en commen-

#### Method

Peel the celeriac and cut into slices. Blanch lightly in water with the ascorbic acid (prevents oxidation). Drain onto kitchen paper and shape as desired using a cutter. Peel the asparagus (photo no. 5). Cook in very salty water then cool rapidly to fix the chlorophyll. Wash and dice the pink radishes, setting aside a small amount for the decoration. Cut the green asparagus in the same way, keeping a few spears for the finish. Mix the radishes and asparagus together, adding the mayonnaise. Season and set aside.

Chop the shrimps and add to the crab mix. Make the dartois in small cake rings beginning with a slice of celeriac, then a layer of crab/shrimp mix, a slice of celeriac, a layer of radish/asparagus and finish with a



Dartois de crustacés

*Shellfish dartois*

çant par une tranche de céleri-rave, puis une couche d'appareil crabe/crevettes, une tranche de céleri, une couche d'appareil radis/asperges et terminer par une tranche de céleri-rave. Décorer de brounoise de radis, de pluches de cerfeuil et de rondelles d'asperges. Présenter sur des petites coupelles carrées avec les pointes d'asperges restantes et un filet de sauce ketchup.

slice of celeriac. Decorate with diced radish, sprigs of chervil and small slices of asparagus. Present on small square dishes with the remaining asparagus spears and a drizzle of ketchup sauce.



# Noix de saint-jacques et marinière d'aromates

## Scallops and spice marinière

### Ingédients

3 000 g de coquilles Saint-Jacques  
100 g de marinière d'aromates  
(recette p. 147)  
Aneth  
Fleur de sel  
Poivre du moulin

### Ingredients

3,000 g scallops  
100 g spice marinière (recipe p. 147)  
Dill  
*Fleur de sel*  
Freshly ground pepper

### Procédé

Ouvrir les coquilles Saint-Jacques et en extraire les noix. Bien les laver pour en retirer le sable et les égoutter sur papier absorbant. Les couper en fines lamelles et les placer en couronne dans des petits plats. Disposer la marinière d'aromates au centre et décorer de pluches d'aneth. Au moment de servir, parsemer de fleur de sel, de poivre du moulin et d'un filet de sauce de la marinière.

### Method

Open the scallops and remove the eyes. Wash well to remove the sand and drain onto kitchen paper. Cut into thin strips and place in a crown shape on small plates. Arrange the spice marinière at the center and decorate with sprigs of dill. Just before serving, sprinkle with *fleur de sel*, freshly ground pepper and a drizzle of sauce from the marinière.

*Noix de saint-jacques et marinière d'aromates*  
*Scallops and spice marinière*



# Brochettes d'huître au jus de rougai

## Oyster kebabs with rougail sauce

### Ingrédients

20 huîtres  
50 g de lard fumé  
Piques en bois  
30 g d'huile d'olive  
Thym séché  
25 g d'oignon  
25 g de poivron rouge  
25 g de poivron vert  
1 gousse d'ail  
100 g de consommé de volaille  
(recette p. 152)  
Sel fin  
Poivre du moulin  
25 g de beurre

### Ingredients

20 oysters  
50 g smoked bacon  
Cocktail sticks  
30 g olive oil  
Dried thyme  
25 g onion  
25 g red bell pepper  
25 g green bell pepper  
1 clove of garlic  
100 g chicken consommé (recipe  
p. 152)  
Fine salt  
Freshly ground pepper  
25 g butter

### Procédé

Ouvrir les huîtres, récupérer et filtrer le jus (photo n° 1) et détacher les huîtres de leur coquille. Entourer chaque huître d'une fine tranche de lard et maintenir à l'aide de piques en bois (photo 2). Verser un filet d'huile d'olive et parsemer de thym séché. Réserver au froid.



### Method

Open the oysters, remove and filter the juice (photo no. 1) and detach the oysters from their shell. Wrap each oyster in a thin slice of bacon and keep in place with cocktail sticks (photo no. 2). Drizzle on some olive oil and sprinkle with dried thyme. Keep in the refrigerator.



Laver et ciseler poivrons et oignons en fine brunoise. Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une sauteuse et faire cuire les légumes, ajouter l'ail écrasé, un peu de thym. Mouiller avec le consommé de volaille et cuire tout doucement pendant 10 min.

En fin de cuisson, rectifier l'assaisonnement et monter ce jus de rougail au beurre, hors du feu. Maintenir en température. Faire chauffer la salamandre et marquer légèrement les brochettes d'huître de chaque côté. Dresser sur de petites coupelles accommodé du jus de rougail.

Wash and dice the peppers and onions. Heat a little olive oil in a fry pan and cook the vegetables, add the crushed garlic, and a little thyme. Pour on the chicken consommé and cook very gently for 10 minutes.

Once cooked, alter the seasoning and whisk the rougail sauce with butter, away from the heat. Maintain the temperature. Heat the grill and mark the oyster kebabs lightly on each side.

Arrange in mini-bowls with rougail sauce.

# Papillote de langoustine au basilic

## Papillote of Dublin Bay prawns with basil

### Procédé

Pour la sauce, mixer l'huile d'olive bien froide avec une gousse d'ail pelée et le basilic effeuillé. Vérifier l'assaisonnement et réserver.

Couper les 3 feuilles de brick en 4 et les réserver.

Poivrer légèrement les queues de langoustines sur chaque face et les rouler dans les feuilles de brick en y incorporant une feuille de basilic (photo n° 1). Fixer à l'aide d'un pique en bois, faire frire les papillotes pendant environ 40 s dans de l'huile à 180°C et les égoutter sur du papier absorbant.

Disposer les papillotes sur des petites assiettes et agrémenter d'un peu de sauce basilic.

### Method

For the sauce, mix the cold olive oil with a peeled clove of garlic and the basil with its leaves removed. Check the seasoning and set aside.

Cut the 3 brick sheets into four and set aside.

Lightly pepper the Dublin Bay prawn tails on each side and roll in the brick sheets, adding a basil leaf (photo no. 1). Fix in place using a cocktail stick, fry the papillotes for around 40 seconds in the 180°C oil and drain on kitchen paper.

Arrange the papillotes on mini-plates and decorate with a little basil sauce.

### Ingrédients

100 g d'huile d'olive

1 gousse d'ail

1 botte de basilic

Sel fin

Poivre du moulin

10 grosses queues de langoustines décortiquées

3 feuilles de brick

Piques en bois

Huile d'arachide

### Ingredients

100 g olive oil

1 clove of garlic

1 bunch of basil

Fine salt

Freshly ground pepper

10 large tails from shelled Dublin

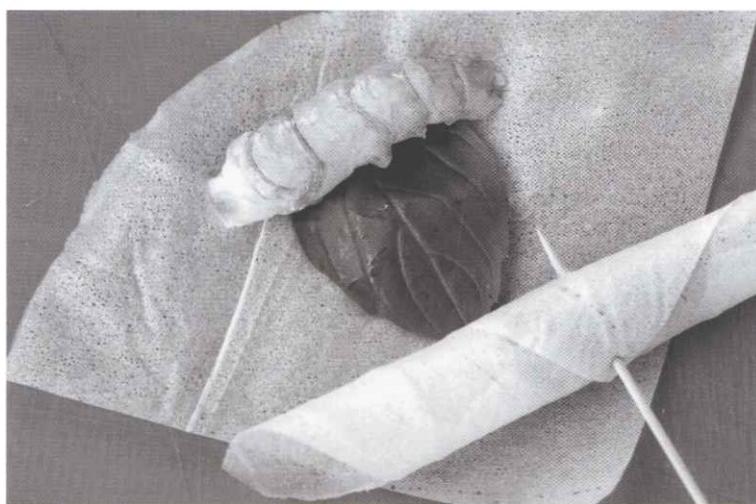
Bay prawns

3 brick sheets

Cocktail sticks

Peanut oil

1



# Rémoulade d'écrevisse safranée au céleri et pomme verte

## Saffron-flavored crawfish remoulade with celery and green apple

### Ingrédients

2 pommes vertes  
Acide ascorbique  
300 g de queues d'écrevisses  
100 g de mayonnaise  
Sel fin  
Poivre du moulin  
200 g de céleri-rave  
240 g de crème liquide  
Saffron  
Paprika  
Ciboulette

### Ingredients

2 green apples  
Ascorbic acid  
300 g crawfish tails  
100 g mayonnaise  
Fine salt  
Freshly ground pepper  
200 g celeriac  
240 g cream  
Saffron  
Paprika  
Chives

### Procédé

Laver les pommes, les couper en deux dans la longueur, les évider et les couper en fines lamelles en prenant soin de les tremper dans de l'eau avec un peu d'acide ascorbique pour éviter qu'elles ne s'oxydent. Préparer la rémoulade d'écrevisses : concasser les queues d'écrevisses, en prenant soin d'en conserver quelques unes pour le décor, ajouter la mayonnaise et rectifier l'assaisonnement. Réserver.

Laver et éplucher le céleri-rave, le couper en fine tranches pour réaliser une fine julienne. Prélever une partie des lamelles de pomme pour en faire de même. Réserver.

Préparer la crème safranée : faire chauffer la crème liquide, ajouter le safran et le paprika, réduire de moitié et vérifier l'assaisonnement. Réserver au froid.

Chemiser des petits cercles avec les lamelles de pomme (photo n° 1). Garnir de rémoulade d'écrevisse et parsemer d'une julienne de pomme verte/céleri-rave. Napper les fonds des petites casseroles avec de la crème safranée, disposer la rémoulade d'écrevisse et retirer le cercle délicatement. Décorer d'une écrevisse et de quelques brins de ciboulette.

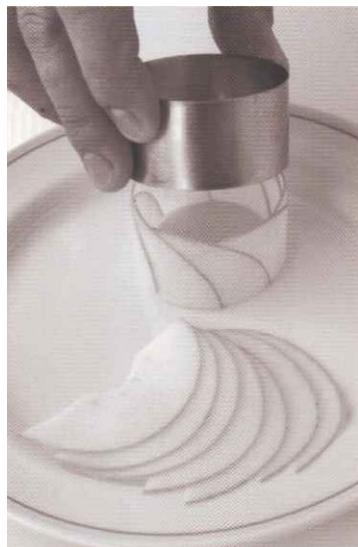
### Method

Wash the apples and cut in two lengthways, core them and cut into thin slices being careful to soak them in water with a little ascorbic acid to prevent them from oxidizing. Prepare the crawfish remoulade: grind up the crawfish tails, being careful to keep a few for the decoration, add the mayonnaise and alter the seasoning. Set aside.

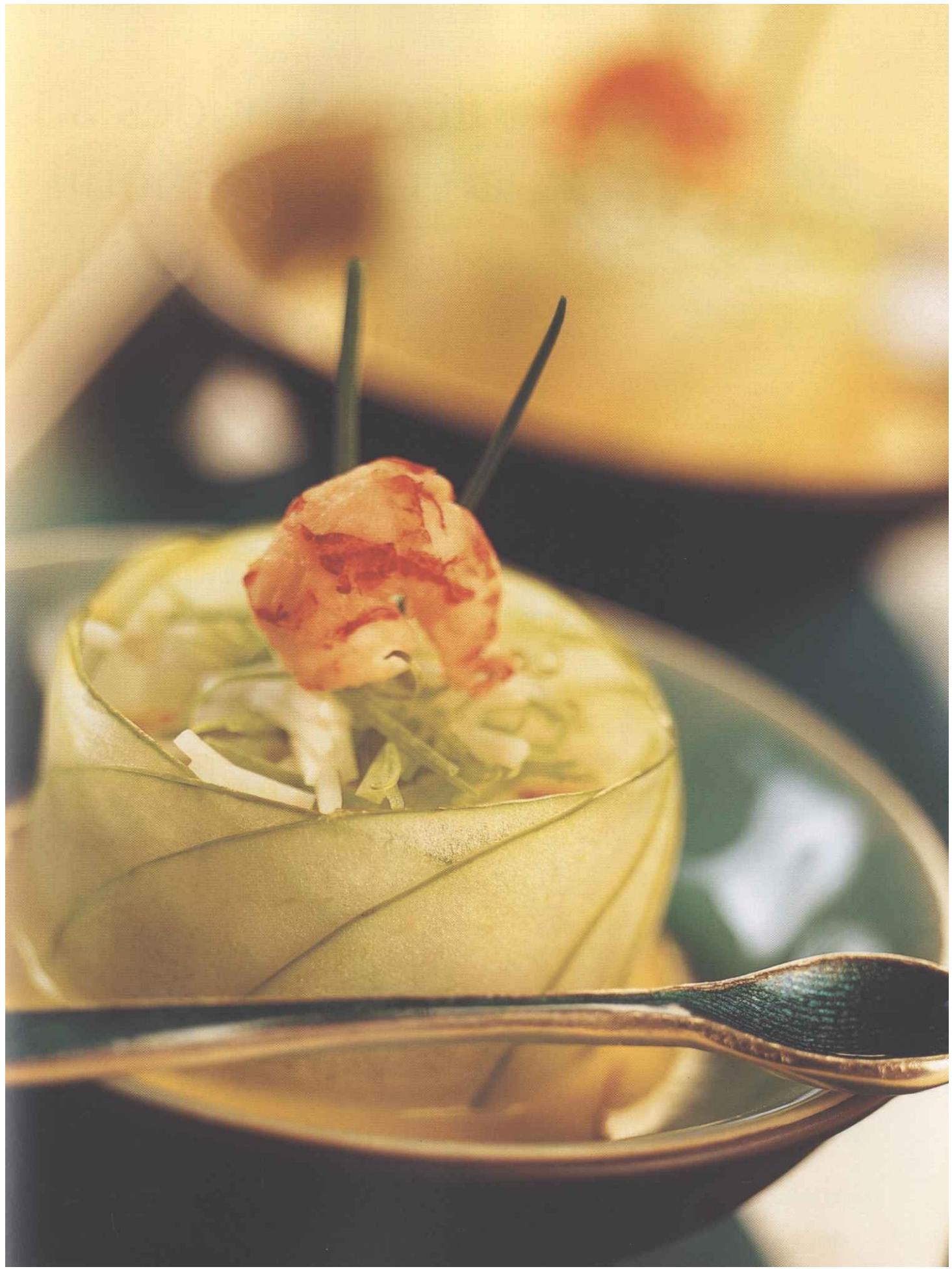
Wash and peel the celeriac, cut into thin slices to create a fine julienne. Remove some of the apple slices and create another fine julienne with them. Set aside.

Prepare the saffron cream: heat the cream, add the saffron and paprika, reduce by half and check the seasoning. Keep in the refrigerator.

Line small cake rings with the apple slices (photo no. 1). Fill with crawfish remoulade and sprinkle with an apple/celeriac julienne. Coat the bottoms of small cassolettes with saffron cream, place the crawfish remoulade on top and remove the ring delicately. Decorate with a crawfish and a few sprigs of chives.



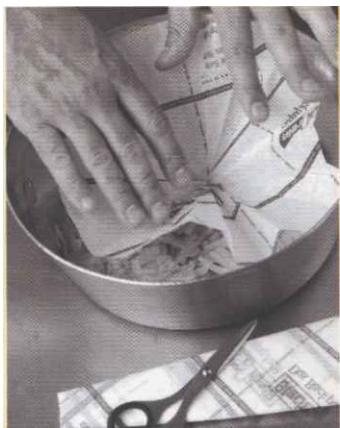
*Rémoulade d'écrevisse safranée au céleri et pomme verte .  
Saffron-flavored crawfish remoulade with celery and green apple*



**Sauce fenouil-**  
 200 g de bulbes de fenouil  
 100 g d'oignons  
 Beurre fondu  
 100 g de fumet de poisson (recette p. 152)  
 Safran  
 Anis étoilé  
 Graines de fenouil  
 100 g de crème liquide  
 Jus de citron  
 50 g de beurre  
 Sel fin  
 Poivre du moulin

#### Ingrédients

10 huîtres  
 Paprika  
 Gros sel  
 Algues  
 Thym séché  
 Cristallines de peau de tomate (recette p. 150)



#### Fennel sauce

200 g fennel bulbs  
 100 g onions  
 Melted butter  
 100 g fish stock (recipe p. 152)  
 Saffron  
 Star anise  
 Fennel seeds  
 100 g cream  
 Lemon juice  
 50 g butter  
 Fine salt  
 Freshly ground pepper

#### Ingredients

10 oysters  
 Paprika  
 Coarse salt  
 Seaweed  
 Dried thyme  
 Tomato skin crystallines (recipe p. 150)

# Huîtres chaudes à la crème de fenouil

## Hot oysters with fennel cream

#### Sauce fenouil

Laver le fenouil et l'émincer très finement ainsi que l'oignon. Les faire suer dans le beurre fondu en recouvrant d'un papier de cuisson (photo n° 1, page 96 « crustacés crème de fenouil »).

Après cuisson, mouiller avec le fumet de poisson et ajouter le safran, l'anis étoilé, les graines de fenouil et laisser réduire de moitié avant d'y ajouter la crème liquide.

Laisser de nouveau réduire de moitié et passer le tout au mixeur puis à l'étamine. Remettre en chauffe et ajouter le jus de citron pour rehausser les saveurs. Assaisonner. Hors du feu, monter cette sauce au beurre.

#### Procédé

Ouvrir les huîtres (photo n° 2), récupérer le jus et le filtrer soigneusement. Conserver le fond des coquilles pour la présentation. Décoller les chairs et rincer les huîtres à l'eau fraîche. Les réserver dans un petit plat à rebords. Porter le jus à ébullition, le verser rapidement sur les huîtres pour les stériliser, couvrir d'un film alimentaire et réserver au froid.

Au moment de dresser, égoutter les huîtres et en disposer une dans chaque coquille, napper de sauce fenouil et mettre au four à 140°C pendant environ 10 min.

À la sortie du four, saupoudrer de paprika. Présenter les coquilles dans un petit plat carré sur un lit de gros

#### Fennel sauce

Wash the fennel and slice very thinly along with the onion. Leave them to sweat in the melted butter, covering with cooking paper (photo no. 1, page 96 "shellfish and fennel cream").

Once cooked, add the fish stock and then the saffron, star anise, fennel seeds, and leave to reduce by half before adding the cream.

Reduce by half again then put everything through the mixer and, after that, a cheesecloth. Place back on the heat and add the lemon juice to bring out the flavors. Season. Away from the heat, whisk this sauce with the butter.

#### Method

Open the oysters (photo no. 2), recover the juice and filter carefully. Keep the bottom of the shells for the presentation. Detach the oysters and rinse in cold water. Keep in a little dish with a raised edge. Bring the juice to the boil, quickly pour onto the oysters to sterilize them, cover with plastic wrap and keep in the refrigerator.

When arranging the dish, drain the oysters and place one in each shell, coat with fennel sauce and place in the oven at 140°C for around 10 minutes.

On removing from the oven, sprinkle with paprika. Present the shells in a small square dish on a bed of coarse salt and seaweed. Decorate



sel et d'algues. Décorer de brins de thym séché et de cristallines de peau de tomate.

with sprigs of dried thyme and tomato skin crystallines.

*Huîtres chaudes à la crème de fenouil*

*Hot oysters with fennel cream*

# Marinière d'aromates aux coques

## Spice marinière with cockles

### Ingrédients

160 coques  
100 g de beurre  
1 oignon  
200 g de vin blanc  
300 g de marinière d'aromates  
(recette p. 147)  
Romarin

### Ingredients

160 cockles  
100 g butter  
1 onion  
200 g white wine  
300 g spice marinière (recipe p. 147)  
Rosemary

### Procédé

Mettre les coques à dégorger dans de l'eau salée pendant 6 heures.  
Mettre un peu de beurre à fondre dans une sauteuse, faire revenir l'oignon ciselé puis déglacer avec le vin blanc. Faire cuire les coques par petites quantités, sur une seule couche, pendant 4 min, à couvert pour obtenir une cuisson égale.  
Mettre à égoutter et décortiquer. Ranger harmonieusement les coques dans des petites coupelles, disposer la marinière dans le centre et décorer d'un brin de romarin.

### Method

Soak the cockles in salted water for 6 hours.  
Put a little butter to melt in a fry pan, fry the chopped onion then add the white wine. Cook the cockles in small quantities, on a single layer, for 4 minutes, covered to ensure even cooking.  
Put to drain and shell. Arrange the cockles attractively in small bowls, place the marinière in the center and decorate with a sprig of rosemary.

*Marinière d'aromates aux coques  
Spice marinière with cockles*



# Mini-couronne de poissons de roche, sauce rouille

## Mini-crown of rock fish with rouille sauce

### Ingrédients

300 g de poissons de roche (bar, rouget, lieu, rascasse, congre,...)  
Sel fin  
Poivre du moulin  
500 g de fumet de poisson (recette p. 148)  
20 g de carottes  
Fines herbes  
200 g de gelée de poisson (recette p. 148)  
200 g de sauce rouille (recette p. 141)  
1 citron vert  
1 citron jaune  
Coulis de tomate (recette p. 143)

### Ingredients

300 g rock fish (bass, mullet, pollack, scorpion fish, conger,...)  
Fine salt  
Freshly ground pepper  
500 g fish stock (recipe p. 148)  
20 g carrots  
Fine herbs  
200 g fish jelly (recipe p. 148)  
200 g rouille sauce (recipe p. 141)  
1 lime  
1 lemon  
Tomato coulis (recipe p. 143)

### Procédé

Vider et dépouiller les poissons. Lever les filets, bien les essuyer avec du papier absorbant et les assaisonner. Les pocher à 80°C dans le fumet de poisson. Égoutter et réserver sur papier absorbant.  
Éplucher et tailler la carotte en fine brunoise et la faire cuire dans de l'eau salée.  
Faire refroidir et égoutter sur papier absorbant. Ciseler les fines herbes. Couper les poissons en petite brunoise, ajouter la brunoise de carottes et les fines herbes. Disposer dans un moule Flexipan® en forme de savarin. Faire fondre la gelée de poisson et la verser à l'aide d'un entonnoir à piston (photo n° 1). Réserver au froid pendant au moins 3 heures.  
Éplucher les citrons pour en récupérer la peau, la blanchir, la faire refroidir et la tailler en fine julienne. Démouler les petits savarins et les disposer sur des petites cassolettes de couleur. Décorer d'un petit bouquet de fines herbes au centre, parsemer de julienne de citrons et agrémenter d'un coulis de tomates.

### Method

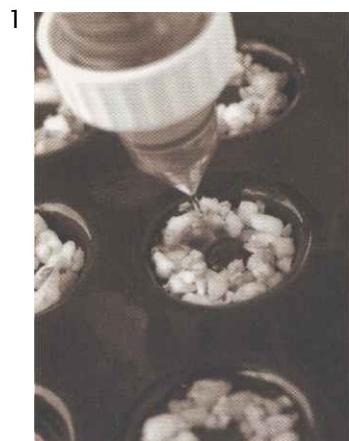
Gut and skin the fish. Remove the fillets, wipe well with kitchen paper and season. Poach at 80°C in the fish stock. Drain and set aside on kitchen paper.

Peel and dice the carrots finely to form a brunoise, then cook in salted water.

Cool and drain on kitchen paper. Chop the fine herbs. Dice the fish to form a fine brunoise, add the carrot brunoise and the fine herbs. Arrange in a savarin-shaped Flexipan® mold.

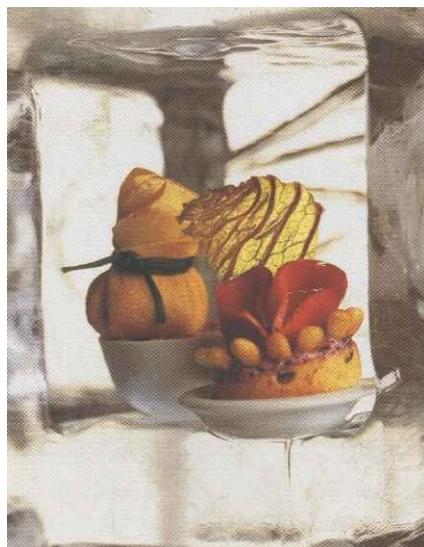
Melt the fish jelly and pour on using a piston funnel (photo no. 1). Keep in the refrigerator for at least 3 hours.

Peel the lime and lemon and keep the peel—blanch this, cool, and cut into a fine julienne. Remove the little savarins from their molds and arrange on small colored cassolettes. Decorate with a small bouquet of fine herbs in the center, sprinkle with lemon julienne and decorate with a tomato coulis.



# Feuilletés, toasts et canapés

## Puff pastries, toasts arid canapés



Toast au magret fumé

Aumônière de crevette et ananas

Mini-pâtisson  
aux rillettes de saumon  
et crevette

Caviar d'aubergine

Toast de rouget à la tapenade

Canapé aspic de crevette  
citronnelle

Mini-aspic de langoustine  
à l'orange

Feuilleté aux perles de Norvège

Feuilleté aux cuisses  
de grenouille

Feuilleté aux morilles fraîches

Roulé de haddock  
au radis blanc

Nymphé de pétoncle  
en persillade,  
chips de parmesan

Toast with smoked duck breast

Shrimp and pineapple purse

Mini crown gourd with salmon  
and shrimp rillettes

Eggplant caviar

Red mullet toast with tapenade

Shrimp and citronella aspic  
canapé

Mini-aspic of Dublin Bay prawn  
with orange

Norwegian pearl pastry

Frog's leg pastry

Fresh morel pastry

Haddock roll with white radish

Nympha of queen scallops with  
parsley garlic butter, parmesan  
chips

# Toast au magret fumé

# Toast with smoked duck breast

## Ingrédients

80 g d'échalotes  
4 g de sel  
10 g de sucre  
1 g de poivre mignonnette  
460 g de vin de Madiran  
35 g de farine de maïs  
300 g de graisse de canard  
1 ficelle de campagne  
1 magret de canard fumé  
Pignons grillés

## Ingredients

80 g shallots  
4 g salt  
10 g sugar  
1 g mignonnette pepper  
460 g Madiran wine  
35 g cornflour  
300 g duck fat  
1 stick country bread  
1 smoked duck breast  
Toasted pine kernels

## Procédé

Ciseler finement les échalotes. Les mettre dans une casserole avec le sucre, le sel, le poivre et ajouter 400 g de vin de Madiran. Porter à ébullition, laisser cuire tout doucement pendant environ 20 min pour réduire de moitié.

Détendre la farine de maïs avec le vin restant. Réaliser la liaison en l'ajoutant aux échalotes à feu réduit. Remonter à ébullition, puis, hors du feu, incorporer la graisse petit à petit. Verser dans un cul-de-poule posé sur de la glace pilée et mélanger de nouveau jusqu'à une parfaite liaison (photo n° 1). Réserver au froid.

Couper la ficelle en petites tranches et la toaster. Couper le magret de canard en fines lamelles. Tartiner les toasts avec l'appareil et disposer les lamelles de magret. Décorer de pignons grillés.

## Method

Chop the shallots finely. Place in a pot with the sugar, salt, pepper, and add 400 g of Madiran wine. Bring to the boil, leave to simmer for 20 minutes to reduce by half.

Mix the cornflour with the remaining wine. Add to the shallots on a low heat to thicken. Bring back to the boil then, away from the heat, gradually incorporate the fat. Pour into a *cul-de-poule* (metal bowl with flared rim) placed on crushed ice and mix again until perfectly blended (photo no. 1). Keep in the refrigerator.

Cut the bread stick into small slices and toast. Cut the duck breast into thin strips. Spread the mixture onto the toasts and arrange the duck strips on top. Decorate with toasted pine kernels.



*Toast au magret fumé* (en haut, à droite)  
*Toast with smoked duck breast* (top right)

*Aumônière de crevette et ananas* (en haut, à gauche)  
*Shrimp and pineapple purse* (top left)

*Mini-pâtisson aux rillettes de saumon et crevette* (en bas, à droite)  
*Mini crown gourd with salmon and shrimp rillettes* (bottom right)

*Caviar d'aubergine* (en bas, à gauche)  
*Eggplant caviar* (bottom left)





VOIR/SEE PHOTO  
PAGE 11 9

# Aumônière de crevette et ananas

## Shrimp and pineapple purse

### Ingrédients

30 g de crevettes  
20 g de cœur de palmier  
30 g d'ananas au sirop  
20 g de ketchup  
Sel  
Poivre du moulin  
Crêpes salées  
1 botte de ciboulette

### Ingredients

30 g shrimps  
20 g hearts of palm  
30 g pineapple in syrup  
20 g ketchup  
Salt  
Freshly ground pepper  
Savory crepes  
1 bunch chives

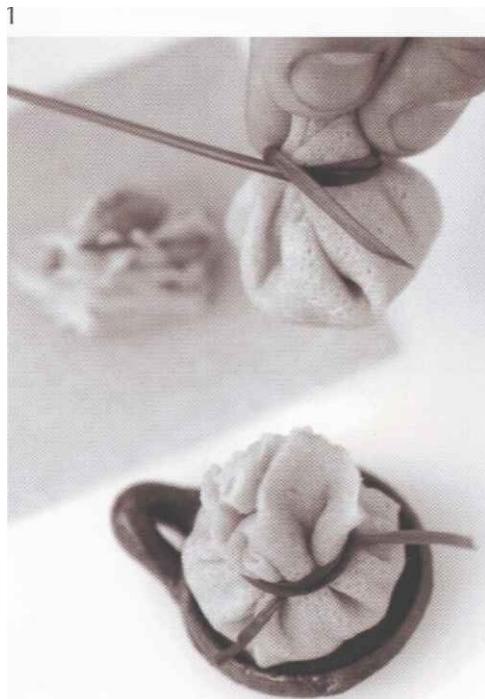
### Procédé

Couper les crevettes, le cœur de palmier et l'ananas en petits cubes. Mélanger le tout avec le ketchup. Vérifier l'assaisonnement. Étaler les crêpes sur le plan de travail et les garnir de 10 à 12 g d'appareil. Blanchir légèrement la ciboulette puis la refroidir aussitôt et l'utiliser pour fermer chaque crêpe en forme de bourse (photo n° 1).

### Method

Cut the shrimps, palm hearts and pineapple into small cubes. Mix together with ketchup. Check the seasoning. Spread the crepes out on the work top and fill with 10 to 12 g of the mixture.

Lightly blanch the chives then cool immediately and use to close each crepe so as to form a purse shape (photo no. 1).



# Mini-pâtisson aux rillettes de saumon et crevettes

## Mini crown gourd with salmon and shrimp rillettes

### Pâtissons

Prendre des petits pâtissons de différentes couleurs, les affranchir\*, couper le sommet et les évider (photo n° 1). Les cuire dans de l'eau salée et ajouter les sommets aux 2/3 de la cuisson. Égoutter et réserver sur papier absorbant.

### Rillettes de saumon

Mixer ensemble le saumon cuit et le saumon fumé puis ajouter la crème. Débarrasser dans un cul-de-poule et y incorporer le beurre en pommade. Faire attention à l'assaisonnement du fait du saumon fumé. Mettre les rillettes dans une poche avec une douille cannelée et garnir l'intérieur du pâtisson en forme de rosace. Décorer de brins de ciboulette, de baies roses et du couvercle du pâtisson.

### Crown gourds

Choose small gourds of different colors, trim to form a stable base, cut off the top and scoop out the insides (photo no. 1). Cook in salted water and add the tops 2/3 of the way through cooking. Drain and keep on kitchen paper.

### Salmon rillettes

Mix the cooked salmon and smoked salmon together then add the cream. Pour into a *cul-de-poule* (metal bowl with flared rim) and incorporate the softened butter. Be careful with the seasoning because of the smoked salmon. Place the rillettes in an icing bag with a fluted nozzle and fill the inside of the gourd to form a rose shape. Decorate with chive sprigs, pink peppercorns and the lid of the gourd.



VOIR/SEE PHOTO  
PAGE 119

### Ingrédients

10 mini-pâtissons  
100 à 150 g de rillettes de saumon  
Ciboulette  
Baies roses

### Rillettes de saumon pour 1 kg

300 g de filet de saumon cuit sans peau  
300 g de saumon fumé  
200 g de crème fraîche épaisse  
200 g de beurre  
Sel et poivre du moulin

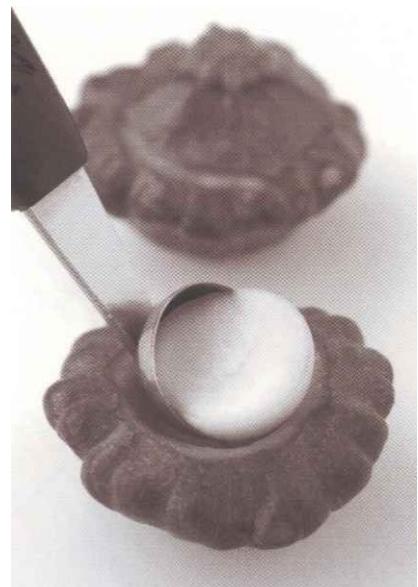
### Ingredients

10 mini crown gourds  
100 to 150 g salmon rillettes  
Chives  
Pink peppercorns

### Salmon rillettes for 1 kg

300 g cooked salmon fillet without skin  
300 g smoked salmon  
200 g thick crème fraîche  
200 g butter  
Salt and freshly ground pepper

1



\* glossaire p. 156

\* glossary p. 156



# Caviar d'aubergine

## Eggplant caviar

### Ingrédients

50 g d'échalotes  
70 g de poivron vert  
70 g de poivron rouge  
300 g de champignons de Paris  
Beurre  
Sel fin  
Poivre du moulin  
700 g d'aubergines  
Huile d'olive  
200 g de tomate concassée  
Salade trévise ou lolo rossa  
Olives noires  
Poivron jaune

### Ingredients

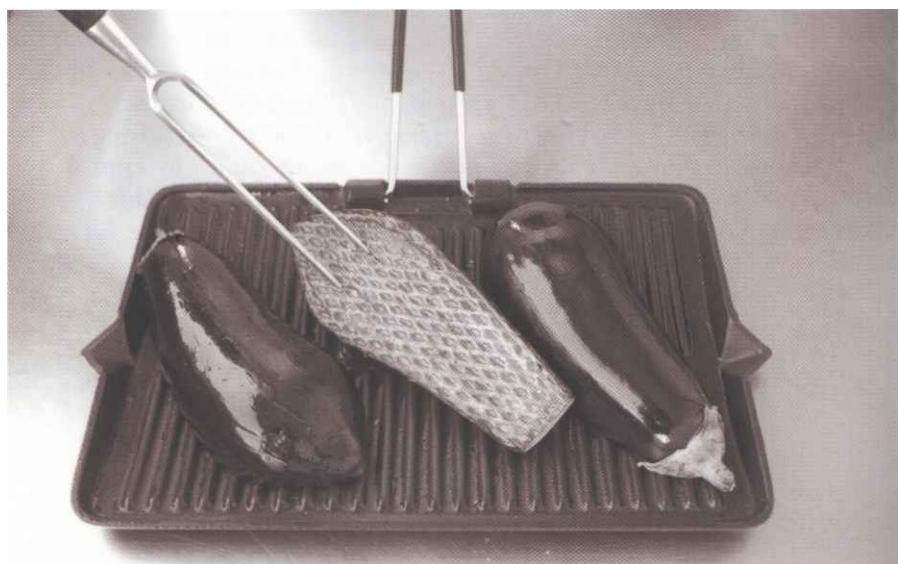
50 g shallots  
70 g green bell pepper  
70 g red bell pepper  
300 g button mushrooms  
Butter  
Fine salt  
Freshly ground pepper  
700 g eggplants  
Olive oil  
200 g crushed tomato  
Radicchio lettuce or lolo rossa  
Black olives  
Yellow bell pepper

### Procédé

Ciseler les échalotes. Laver et couper les poivrons en fine brunoise. Faire de même avec les champignons. Cuire séparément à la poêle dans un peu de beurre, vérifier l'assaisonnement et réserver. Laver et couper les aubergines en deux. Les griller et les cuire sur une plaque chauffante (photo n° 1). Après cuisson, récupérer la pulpe et la mixer légèrement. Assaisonner et réserver. Faire chauffer les échalotes avec un peu d'huile, ajouter le concassé de tomate et laisser évaporer le jus. Mélanger tous les ingrédients pour obtenir le caviar d'aubergines. Rectifier l'assaisonnement et réserver. Chemiser des petits pots en terre ou des coquetiers avec des feuilles de trévise ou de lolo rossa, et les garnir de caviar d'aubergine. Décorer d'olives noires et de petits bâtonnets de poivron jaune.

### Method

Chop up the shallots. Wash and cut up the bell peppers to form a fine brunoise. Do the same with the mushrooms. Cook separately in a fry pan with a little butter, check the seasoning and set aside. Wash and cut the eggplants in two. Grill and cook on a hotplate (photo no. 1). Once cooked, recover the pulp and mix lightly. Season and set aside. Heat the shallots with a little oil, add the crushed tomato and allow the juice to evaporate. Mix all the ingredients to obtain an eggplant caviar. Adjust the seasoning and set aside. Line small clay pots or eggcups with radicchio lettuce or lolo rossa leaves and fill them with eggplant caviar. Decorate with black olives and small sticks of yellow pepper.



# Toast de rouget à la tapenade

# Red mullet toast with tapenade

## Procédé

Couper la baguette en tranches, les frotter avec les gousses d'ail, verser quelques gouttes d'huile d'olive et passer à la salamandre pour dorer sans trop sécher.

Mélanger la tapenade avec le basilic haché. Étaler un peu de tapenade sur chaque tranche. Faire cuire rapidement les filets de rouget à l'unilatéral dans de l'huile d'olive (photo n° 1), assaisonner, égoutter sur papier absorbant, faire refroidir et couper en petits morceaux.

Disposer le rouget sur la tapenade, faire briller la peau avec un peu d'huile et décorer d'un brin d'aneth.

## Method

Cut the baguette into slices, rub them with garlic, pour on a few drops of olive oil and put under the grill to brown without over-drying.

Mix the tapenade with the chopped basil. Spread a little tapenade on each slice. Quickly cook the red mullet fillets on one side in the olive oil (photo no. 1), season, drain on kitchen paper, cool and cut into small pieces.

Arrange the red mullet on the tapenade, polish the skin with a little oil and decorate with a sprig of dill.

## Ingrédients

Baguette paysanne

40 g d'ail

20 g d'huile d'olive

100 g de tapenade d'olive (recette p. 134)

5 g de basilic

5 filets de rouget

Aneth

## Ingredients

Peasant baguette

40 g garlic

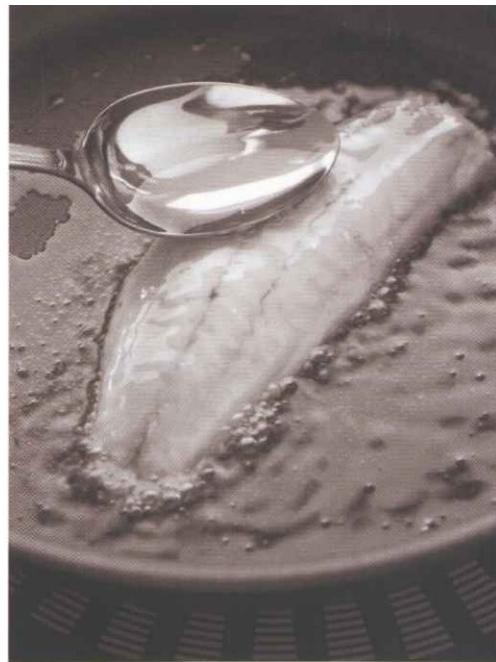
20 g olive oil

100 g olive tapenade (recipe p. 134)

5 g basil

5 red mullet fillets

Dill



# Canapé aspic de crevette citronnelle

## Shrimp and citronella aspic canapé

### Ingrédients

70 g de crevettes roses décortiquées  
1 g de citronnelle ou mélisse  
35 g de gelée au porto (recette p. 153)  
35 g de gelée de poisson (recette p. 148)  
1 feuille de gélatine  
20 g de sauce ketchup (recette p. 141)  
Pain de mie

### Ingredients

70 g shelled pink shrimps  
1 g citronella or lemon balm  
35 g port jelly (recipe p. 153)  
35 g fish jelly (recipe p. 148)  
1 gelatin sheet  
20 g ketchup sauce (recipe p. 141)  
Sandwich bread

### Procédé

Hacher grossièrement les crevettes, émincer la citronnelle et mélanger le tout. Garnir un moule Flexipan® en forme de pyramides (photo n° 1). Faire fondre la gelée de porto et la gelée de poisson en remplaçant les pyramides à ras bord. Mettre au froid pendant 3 heures.  
Démouler sur plaque filmée et réserver au froid.  
Réhydrater et faire fondre la gélatine, l'incorporer à la sauce ketchup et étaler sur une tranche de pain de mie. Réserver au froid pendant 15 à 20 min.  
Détailler à l'emporte-pièce et y disposer l'aspic de crevette.

### Method

Roughly chop the shrimps, cut the citronella into thin slices and mix together. Fill a pyramid-shaped Flexipan® mold (photo no. 1). Melt the port jelly, filling the pyramids right up to the edge. Place in the refrigerator for 3 hours.  
Unmold onto a sheet lined with plastic wrap and keep in the refrigerator.  
Réhydraté and melt the gelatin, incorporate into the ketchup sauce and spread on a slice of sandwich bread. Keep in the refrigerator for 15 to 20 minutes.  
Shape with a cutter and arrange the shrimp aspic on top.



# Mini-aspic de langoustine à l'orange

## Mini-aspic of Dublin Bay prawn with orange

### Procédé

Décortiquer les langoustines et cuire les queues de chaque côté avec l'huile d'olive. Assaisonner. Ne pas trop cuire pour éviter qu'elles durcissent et qu'elles ne soient trop sèches.

Blanchir le zeste. Garnir l'intérieur de godets en papier avec des morceaux de langoustines, y ajouter la macédoine de légumes puis remplir de gelée de poisson. Réserver au froid au moins 3 heures.

Démouler les aspics avec précaution et les dresser sur des petits ramequins préalablement garnis de mâche. Décorer de segments d'orange, accompagner de vinaigrette au xérès et jus de truffe et parfumer de zeste d'orange. Peut également se servir avec une mayonnaise détentue.

### Method

Shell the prawns and cook the tails on each side in the olive oil. Season. Do not over-cook, to prevent them from hardening and becoming too dry.

Blanch the zest. Fill the inside of paper pots with pieces of prawn, add the diced vegetables then fill with fish jelly. Place in the refrigerator for at least 3 hours. Carefully unmold the aspics and arrange on small ramekins after making a bed of lambs' lettuce. Decorate with orange segments, serve with sherry and truffle juice vinaigrette and sprinkle with orange zest. Can also be served with a diluted mayonnaise.

### Ingrédients

15 langoustines

20 g d'huile d'olive

Sel fin

Poivre du moulin

50 g de macédoine de légumes cuite

50 g de gelée de poisson (recette p. 148)

10 g de mâche

30 segments d'orange pelée à vif (photo n° 1)

20 g de sauce vinaigrette au xérès et jus de truffe (recette p. 144)

5 g de zeste d'orange

30 g de sauce mayonnaise (recette p. 140)

### Ingredients

15 Dublin Bay prawns

20 g olive oil

Fine salt

Freshly ground pepper

50 g diced cooked vegetables

50 g fish jelly (recipe p. 148)

10 g lambs' lettuce

30 orange segments, white inner skins removed as well as the peel (photo no. 1)

20 g vinaigrette sauce with sherry and truffle juice (recipe p. 144)

5 g orange zest

30 g mayonnaise sauce (recipe p. 140)



# Feuilleté aux perles de Norvège

## Norwegian pearl pastry

### Ingrédients

250 g de champignons de Paris  
50 g de beurre  
Échalotes ciselées  
Acide ascorbique  
Sel fin  
Poivre du moulin  
10 œufs de caille  
400 g de pâte feuilletée (recette p. 151)  
50 g d'œufs de saumon (perles de Norvège)  
Aneth

### Ingredients

250 g button mushrooms  
50 g butter  
Finely chopped shallots  
Ascorbic acid  
Fine salt  
Freshly ground pepper  
10 quail's eggs  
400 g puff pastry (recipe p. 151)  
50 g salmon eggs (Norwegian pearls)  
Dill

### Procédé

Préparer la purée de champignon : couper la partie terreuse, éplucher et couper les champignons en lamelles. Mettre 20 g de beurre dans une casserole et y faire revenir les échalotes. Ajouter les champignons, saupoudrer d'une pointe d'acide ascorbique et assaisonner. Dès la première ébullition, retirer du feu et égoutter en prenant soin de conserver le jus de cuisson. Remettre les champignons à chauffer en rectifiant l'assaisonnement, puis mixer le tout et passer au tamis.

Mettre de l'eau à bouillir et y plonger les œufs de caille pendant 4 à 5 minutes, les refroidir aussitôt et les écarter. Abaisser le feuillettage à 1,5 mm d'épaisseur, détailler de petits carrés de 2 x 2 cm et les faire cuire au four environ 5 min à 160°C. Après cuisson, évider l'intérieur des carrés et garnir de purée de champignon (photo n° 1). Affranchir\* les œufs de caille et les disposer sur la purée de champignon. Décorer de perles de Norvège et de pluches d'aneth.

### Method

Prepare the mushroom purée: cut off the earthy part, then peel and cut the mushrooms into strips. Place 20 g of butter in a pot and fry the shallots. Add the mushrooms, sprinkle with a touch of ascorbic acid and season. As soon as it starts to boil, remove from the heat and drain, being careful to keep the cooking juice. Put the mushrooms back to heat, adjusting the seasoning, then mix together and put through a sieve.

Put the water on to boil and plunge the quail's eggs in it for 4 to 5 minutes, cool immediately and peel. Roll out the puff pastry to a thickness of 1.5 mm, cut out 2-cm squares and cook in the oven for around 5 minutes at 160°C.

Once cooked, hollow out the insides of the squares and fill with mushroom purée (photo no. 1). Trim the quail's eggs to form a stable base and arrange on top of the mushroom purée. Decorate with Norwegian pearls and sprigs of dill.



\* Glossaire p. 156.

# Feuilleté aux cuisses de grenouille

## Frog's leg pastry

### Procédé

Mettre 20 g de beurre à fondre dans une casserole. Y faire revenir l'oignon ciselé et laisser cuire à couvert pendant 10 à 15 min.

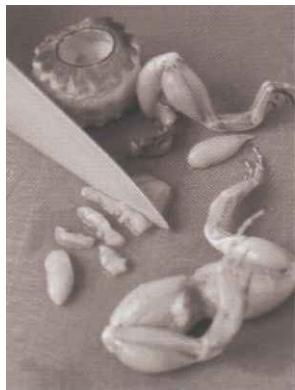
Après cuisson, mixer le tout et réserver. Cette préparation peut être réalisée la veille. Tailler la carotte et le concombre en fines julienne. Mettre à cuire à couvert avec une noix de beurre pendant 5 minutes : ces légumes doivent rester croquants.

lever la chair des cuisses de grenouille (photo n° 1) et les faire revenir dans une sauteuse avec le beurre restant. Ajouter la purée d'ail, les oignons mixés et laisser compoter 10 min. Ajouter la julienne de légumes et réserver au froid.

Abaïsser le feuillettage à 1,5 mm d'épaisseur (photo n° 2), détailler à l'emporte-pièce rond cannelé et mettre à cuire au four pendant 5 min à 220°C, puis baisser à 200°C pendant 3 à 4 min. Attention à ne pas trop colorer ces petits feuillettés.

Après cuisson, laisser refroidir et évider l'intérieur. Garnir de morceaux de chair de grenouille et de julienne de légumes. Remettre en température et décorer, au dernier moment, de cerfeuil ciselé.

1



### Method

Put 20 g of butter to melt in a pot. Fry the chopped onion and leave to cook, covered, for 10 to 15 minutes. Once cooked, blend and set aside. This preparation can be made the previous day. Cut the carrot and cucumber to form fine julienness. Put to cook in a covered pot with a knob of butter for 5 minutes: these vegetables should remain crunchy.

Remove the flesh from the frog's legs (photo no. 1) and fry in a high-sided fry pan with the remaining butter. Add the garlic purée, the blended onions and continue to cook for 10 minutes to form a compote. Add the vegetable julienne and place in the refrigerator.

Roll the puff pastry out to a thickness of 1.5 mm (photo no. 2), shape using a round fluted cutter and put to cook in the oven for 5 minutes at 220°C, then lower to 200°C for 3 to 4 minutes. Be careful not to brown these little pastries.

Once cooked, leave to cool and hollow out the insides. Fill with pieces of frog meat and vegetable julienne. Bring back to temperature and decorate, at the last moment, with chopped chervil.



### Ingrediénts

50 g d'oignon  
50 g de beurre  
50 g de carotte  
50 g de concombre  
10 cuisses de grenouille  
15 g de purée d'ail

400 g de pâte feuilletée (recette p. 151)  
Cerfeuil

### Ingredients

50 g onion  
50 g butter  
50 g carrot  
50 g cucumber  
10 frog's legs  
15 g garlic purée

400 g puff pastry (recipe p. 151)  
Chervil

# Feuilleté aux morilles fraîches

## Fresh morel pastry

### Ingrédients

#### Pâte feuilletée

50 g de champignons de Paris  
50 g de crème fraîche  
20 g de porto  
Jus de citron  
Sel fin  
Poivre du moulin  
200 g de morilles fraîches  
15 g de beurre  
1 échalote grise  
100 g de foie gras de canard déveiné  
(photo n° 1)

### Ingredients

Puff pastry  
50 g button mushrooms  
50 g crème fraîche  
20 g port  
Lemon juice  
Fine salt  
Freshly ground pepper  
200 g fresh morels  
15 g butter  
1 gray shallot  
100 g foie gras of duck veins removed (photo no. 1)

### Procédé

Abaïsser le feuilletage à 1,5 mm d'épaisseur, détailler en petits carrés de 2 x 2 cm et les cuire au four. Après cuisson, évider l'intérieur. Retirer la partie terreuse des champignons de Paris, les éplucher et les couper grossièrement. Dans une casserole, mettre la crème fraîche, le porto, le jus de citron, y ajouter les champignons, saler et poivrer. Porter à ébullition, couvrir et cuire à feu vif.

Après cuisson, vérifier l'assaisonnement et mixer le tout, passer au tamis et réserver au frais.

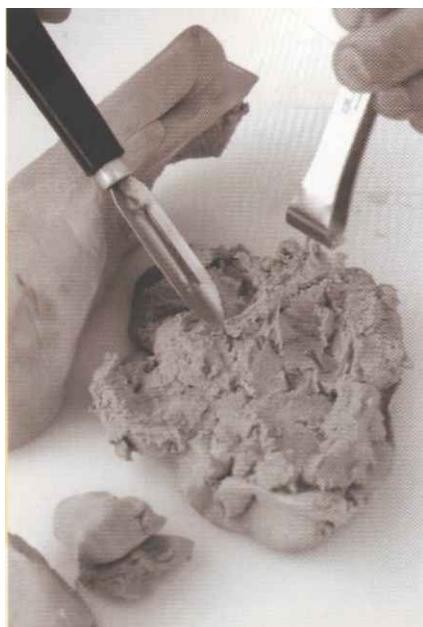
Retirer la partie terreuse des morilles, les couper en deux dans le sens de la longueur, laver dans plusieurs eaux sans jamais les laisser y séjourner trop longtemps, égoutter. Mettre le beurre dans une casserole, ajouter l'échalote ciselée et, lorsqu'elle est translucide, ajouter les morilles. Faire cuire 5 min à feu vif. Ajouter alors la purée de châtaigne, vérifier l'assaisonnement, et ajouter le foie gras coupé en petits dés. Mélanger avec précaution et garnir les feuilletés. Servir tiède.

### Method

Roll out the puff pastry to a thickness of 1.5 mm, cut out 2-cm squares and cook in the oven. Once cooked, hollow out the insides. Remove the stem from the button mushrooms, peel and chop coarsely. In a pot, put the crème fraîche, port, lemon juice, add to this the mushrooms, then season with salt and pepper. Bring to the boil, cover and cook on a high heat.

Once cooked, check the seasoning and blend everything together, put through a sieve and place in the refrigerator.

Remove the stem from the morels, cut in two lengthways, wash several times in water, never letting them stay in the water for a long time, then drain. Put the butter in a pot, add the chopped shallots and, when they are translucent, add the morels. Cook for 5 minutes on a high heat. Then add the mushroom purée, check the seasoning, and add the foie gras cut into small cubes. Mix carefully and fill the pastries. Serve warm.



# Roulé de haddock au radis blanc

# Haddock roll with white radish

## Procédé

Détailler le haddock en fines tranches dans le sens de la longueur. Filmer une plaque humide et y étaler le haddock sur la moitié de la plaque. Laver, éplucher et couper finement le radis blanc dans le sens de la longueur. Le disposer au dessus du haddock. Huiler et poivrer légèrement et rouler très serré, comme pour la « Fleur de radis noir » (photo n° 1). Mettre au réfrigérateur, puis couper en petit tronçons pour les présenter sur toasts ou en petites coupelles, accompagné d'une vinaigrette huile d'olive et jus de citron ou d'un coulis de tomate.

## Method

Cut the haddock into thin slices lengthways. Line a moist sheet with plastic wrap and spread the haddock across half the sheet. Wash and peel the radish and cut finely lengthways. Arrange on top of the haddock. Oil and pepper lightly, then roll up very tightly, as with the "black radish flower" (photo no. 1). Place in the refrigerator, then cut into small slices to present them on toasts or in mini-bowls, accompanied by an olive oil and lemon juice vinaigrette or a tomato coulis.

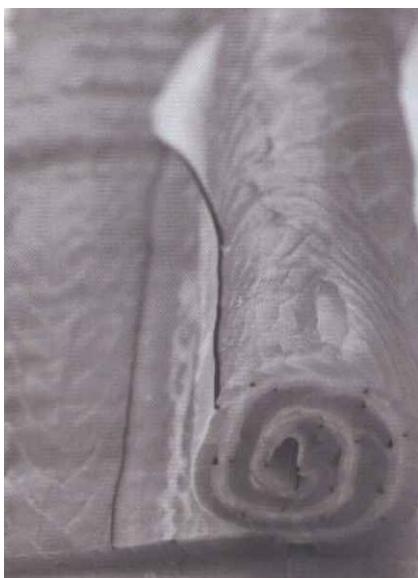
## Ingrédients

350 g de haddock  
250 g de radis blanc (long)  
Huile d'olive  
Poivre du moulin  
Vinaigrette huile d'olive et jus de citron (recette p. 142)  
ou coulis de tomate (recette p. 143)

## Ingredients

350 g haddock  
250 g white radish  
Olive oil  
Freshly ground pepper  
Vinaigrette olive oil and lemon juice  
(recipe p. 142)  
or tomato coulis (recipe p. 143)

1



# Nymphé de pétoncle en persillade, chips de parmesan

# Nympha of queen scallops with parsley garlic butter, parmesan chips

## Ingrédients

20 g d'huile d'olive  
10 pétoncles décortiqués  
Sel fin  
Poivre du moulin  
200 à 300 g de persillade (recette p. 145)  
100 g de parmesan

## Ingredients

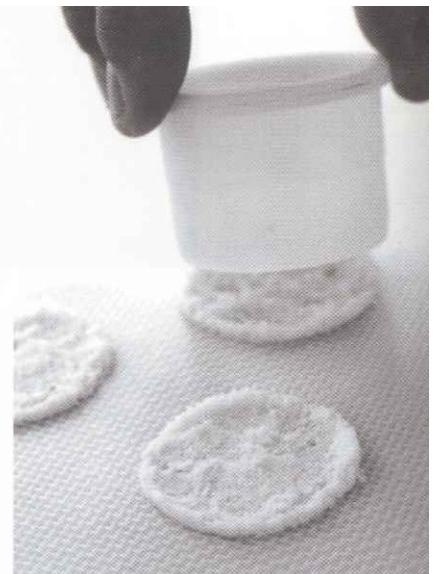
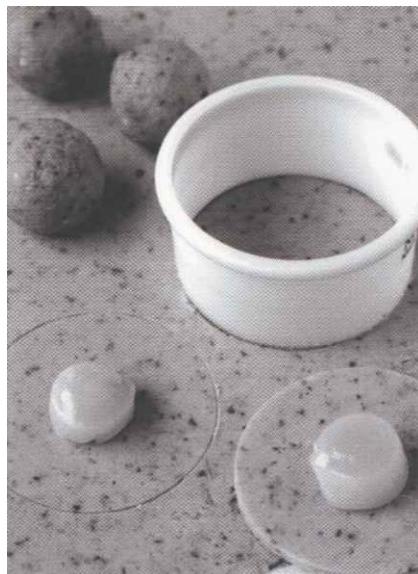
20 g olive oil  
10 shelled queen scallops  
Fine salt  
Freshly ground pepper  
200 to 300 g parsley garlic butter (recipe p. 145)  
100 g parmesan

## Procédé

Mettre l'huile à chauffer dans une poêle antiadhésive et y faire rapidement revenir les pétoncles. Assaisonner et, après cuisson, mettre à égoutter sur du papier absorbant. Étaler la persillade et détailler à l'emporte-pièce rond (photo n° 1). Enrober chaque pétoncle en lui donnant une forme bien ronde et réserver. Râper le parmesan dans un cercle posé sur une feuille de cuisson Exopat® (photo n° 2). Passer à la salamandre et laisser prendre une légère coloration. Réserver. Disposer les pétoncles sur une plaque antiadhésive et les faire cuire au four à 180°C pendant 3 à 4 min. Après cuisson, les disposer sur les chips de parmesan.

## Method

Put the oil to heat in a non-stick fry pan and quickly fry the scallops. Season and, once cooked, put to drain on kitchen paper. Spread on the parsley vinaigrette and shape using a round cutter (photo no. 1). Coat each scallop, giving it a good round shape, and set aside. Grate the parmesan into a cake ring placed on an Exopat® baking sheet (photo no. 2). Put under the grill and leave to brown slightly. Set aside. Arrange the scallops on a non-stick sheet and cook in the oven at 180°C for 3 to 4 minutes. Once cooked, arrange them on top of the parmesan chips.



# Les buffets informels

## Informal buffets



Rillettes de saumon

Anchoïade

Beurre d'anchois et thon

Tapenade d'olive noire ou verte

Salade tagliatelle norvégienne

Salade landaise

Salmon rillettes

Anchovy sauce

Anchovy and tuna butter

Black or green olive tapenade

Norwegian tagliatelle salad

Landaise salad

**Ingrédients** •  
60 g de filet de saumon  
Huile d'olive  
Sel fin  
Poivre du moulin  
60 g de saumon mariné  
40 g de beurre pommade  
40 g crème épaisse

**Ingredients**  
60 g salmon fillet  
Olive oil  
Fine salt  
Freshly ground pepper  
60 g marinated salmon  
40 g softened butter  
40 g heavy cream

# Rillettes de saumon

## Salmon rillettes

### Procédé

Faire cuire le morceau de filet de saumon au four à 180°C avec un peu d'huile d'olive et d'assaisonnement.

Après cuisson, mettre à égoutter et à refroidir, puis mixer au cutter avec le saumon mariné. Débarrasser dans un cul-de-poule et ajouter le beurre pommade et la crème épaisse. Mélanger délicatement et présenter dans des petites jattes. Servir accompagné de toasts de ficelle, de pain de campagne ou de baguette en animation buffet.

### Method

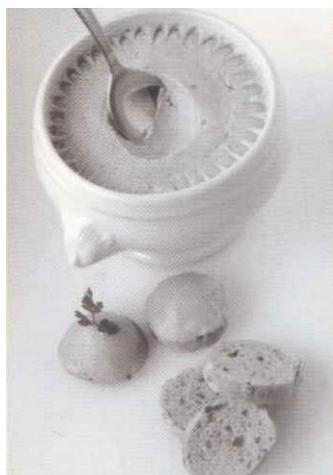
Cook the piece of salmon fillet in the oven at 180°C with a little olive oil and seasoning.

When cooked, put to drain and cool, then place in the mixer with the cutting blade, along with the marinated salmon. Turn into a cul-de-poule (metal bowl with flared rim) and add the softened butter and heavy cream. Mix delicately and present in small bowls. Serve with toasts made from bread sticks, country bread or baguette with a buffet decoration.

**Ingrédients**  
150 g de filets d'anchois salé  
3 g de thym sec  
250 g d'huile d'olive  
300 g de beurre pommade

**Ingredients**  
150 g salted anchovy fillets  
3 g dried thyme  
250 g olive oil  
300 g softened butter

1



# Anchoïade

## Anchovy sauce

### Procédé

Mixer les filets d'anchois, ajouter le thym, monter le tout à l'huile d'olive et débarrasser dans un cul-de-poule. Y ajouter le beurre et mélanger délicatement. Présenter dans des petites jattes (photo n° 1) et servir avec des toasts de ficelle, de pain de campagne ou de baguette en animation buffet.

### Method

Mix the anchovy fillets, add the thyme, whisk together with the olive oil and turn into a cul-de-poule (metal bowl with flared rim). Add the butter and mix delicately. Present in small bowls (photo no. 1) and serve with toasts made from bread sticks, country bread or baguette with a buffet decoration.



Rillettes de saumon (centre haut) Beurre d'anchois et thon (à droite)

Salmon rillettes (center top)

Anchovy and tuna butter <right>

Anchoïade (à gauche)

Anchovy sauce (left)

Tapenade olive noire

OU Verte (devant)

Black or green olive  
tapenade (front)



VOIR/SEE PHOTO  
PAGE 133

# Beurre d'anchois et thon

## Anchovy and tuna butter

### Ingrédients

320 g de thon naturel  
80 g de filet d'anchois salé  
400 g de beurre pommade  
Poivre du moulin

### Ingredients

320 g tuna in brine  
80 g salted anchovy fillets  
400 g softened butter  
Freshly ground pepper

2



### Procédé

Passer le thon et les anchois au mixer, poivrer. Débarrasser dans un cul-de-poule, y ajouter délicatement le beurre pommade et rectifier l'assaisonnement. Présenter dans des petites jattes. Servir accompagné de toasts de ficelle, de pain de campagne ou de baguette en animation buffet (photo n° 2).

### Method

Blend the tuna and anchovies together in the mixer, pepper. Turn into a cul-de-poule (metal bowl with flared rim), delicately add the softened butter and adjust the seasoning. Present in small bowls. Serve with toasts made from bread sticks, country bread or baguette with a buffet decoration (photo no. 2).

# Tapenade olive noire ou verte

## Black or green olive tapenade

### Ingrédients

250 g de thon naturel  
250 g d'olives dénoyautées (noires ou vertes)

### Procédé

Mixer le thon avec les olives et débarrasser dans une cul-de-poule. Mixer les anchois avec les câpres.

### Method

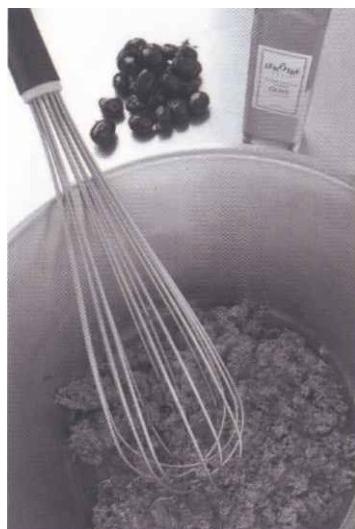
Blend the tuna with the olives in the mixer and turn into a cul-de-poule (metal bowl with flared rim). Blend

Ajouter le poivre et le cognac et monter à l'huile d'olive.

Ajouter ensuite au mélange thon/olives en mélangeant délicatement (photo n° 3). Présenter dans des petites jattes. Servir accompagné de toasts de ficelle, de pain de campagne ou de baguette en animation buffet.

the anchovies with the capers. Add the pepper and cognac and whisk with olive oil.

Then add this to the tuna/olive, mixing delicately (photo no. 3). Present in small bowls. Serve with toasts made from bread sticks, country bread or baguette with a buffet decoration.



250 g de filets d'anchois salé

125 g de câpres

1 g poivre blanc moulu

10 g de cognac dénaturé

50 g d'huile d'olive

#### Ingredients

250 g tuna in brine

250 g pitted olives (black or green)

250 g salted anchovy fillets

125 g capers

1 g ground white pepper

10 g de cognac

50 g olive oil

# Salade tagliatelle norvégienne Norwegian tagliatelle salad

## Procédé

Faire cuire les tagliatelles *al dente* dans le fumet de poisson, les égoutter et ajouter l'huile de soja pour éviter que les pâtes ne collent entre elles.

Émincer et faire cuire les champi-

## Method

Cook the tagliatelle *al dente* in the fish stock, then drain and add the soy oil to prevent the pasta from sticking together.

Thinly slice and cook the button mushrooms, lightly sprinkled with

#### Ingrédients

180 g de tagliatelles

25 g d'huile de soja

Fumet de poisson (recette p. 148)

30 g de champignons de Paris

15 g de jus de citron

50 g de saumon fumé

50 g de saumon mariné

Aneth

50 g de sauce vierge (recette p. 142)

Sel fin

Poivre du moulin

#### Ingredients

180 g tagliatelle

25 g soy oil

Fish stock (recipe p. 148)

30 g button mushrooms

15 g lemon juice

50 g smoked salmon

50 g marinated salmon

Dill

50 g virgin sauce (recipe p. 142)

Fine salt

Freshly ground pepper

gnons de Paris légèrement citronnés. Les égoutter après cuisson et réserver.

Couper les saumons en fine julienne. Ciseler l'aneth, mélanger délicatement tous les ingrédients et ajouter la sauce vierge. Vérifier l'assaisonnement et présenter dans des petites cassolettes.

lemon juice. Drain after cooking and set aside.

Cut the salmon into a fine julienne. Chop the dill, delicately mix all the ingredients together and add the virgin sauce. Check the seasoning and present in small cassolettes.

# Salade landaise

## Landaise salad

### Ingrédients

110g d'haricots verts  
80 g de filet de canard fumé  
60 g de comté  
5 g de truffe  
80 g de sauce vinaigrette au jus de truffe (recette p. 144)  
15 g de cerneaux de noix

### Ingredients

110g green beans  
80 g smoked duck fillet  
60 g comté cheese  
5 g truffle  
80 g vinaigrette sauce with truffle juice (recipe p. 144)  
15 g walnut halves

### Procédé

Préparer les haricots verts et les cuire dans de l'eau salée de façon à fixer la chlorophylle. Bien refroidir dans de l'eau glacée après cuisson. Couper le filet de canard en fines tranches (photo n° 4) et le comté et la truffe en fine julienne. Dresser le tout harmonieusement avec les cerneaux de noix dans des petits pots en grès et présenter la vinaigrette à part dans un autre contenant.

### Method

Prepare the green beans and cook in salted water to fix the chlorophyll. Cool completely in iced water after cooking.

Cut the duck fillet into thin slices (photo no. 4) and cut the comté and truffle into a fine julienne. Arrange harmoniously with the walnut halves in small stoneware pots and present the vinaigrette separately in another container.



*Salade landaise*  
*Landaise salad*





# Les sauces d'accompagnement et recettes de base

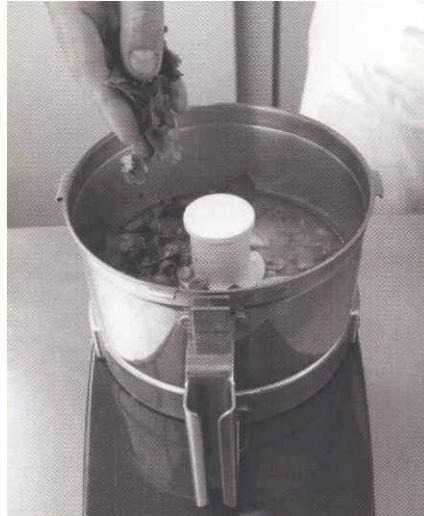
## Accompanying sauces and basic recipes

### Les sauces d'accompagnement

- Sauce vinaigrette épicee
- Sauce mayonnaise
- Sauce ketchup
- Sauce rouille
- Sauce vinaigrette, huile d'olive et jus de citron
- Sauce vierge
- Sauce normande
- Coulis de tomate
- Sauce ravioles
- Sauce vinaigrette au xérès et jus de truffe

### Les recettes de base

- Mousseline de chou-fleur
- Persillade
- Mousseline de céleri
- Liquide aromatique
- Marinière d'aromates
- Mêlée de salades aux fines herbes
- Fumet de poisson
- Gelée de poisson
- Bouillon de légumes
- Pâte à pâté
- Cristallines de légume



### Feuilletage

- Bouillon de volaille
- Consommé de volaille
- Nage
- Gelée de porto
- Appareil crabe

### Table des assaisonnements

- Accompanying sauces
- Spicy vinaigrette sauce
- Mayonnaise sauce
- Ketchup sauce
- Rouille sauce
- Vinaigrette sauce, olive oil and lemon juice

Virgin sauce

Normandy sauce

Tomato coulis

Ravioli sauce

Vinaigrette sauce with sherry and truffle

### Basic recipes

- Cauliflower mousseline
- Parsley garlic butter
- Celeriac mousseline
- Aromatic liquid
- Spice marinière
- Mixed salads with fine herbs
- Fish stock
- Fish jelly
- Vegetable stock
- Pâté pastry
- Vegetable crystallines
- Puff pastry
- Chicken stock
- Chicken consommé
- Nage
- Port jelly
- Crab mixture
- Table of seasonings

# Sauce vinaigrette épicee

# Spicy vinaigrette sauce

## Ingrédients

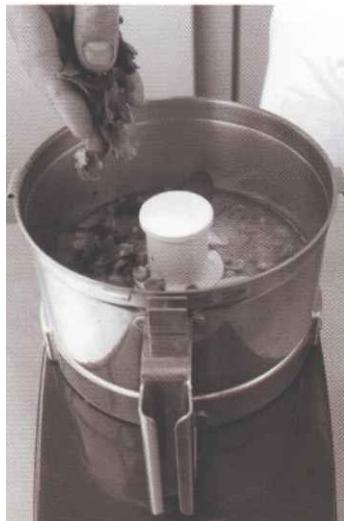
10 g d'ail épluché haché  
16 g de gingembre en poudre  
4 g de Tabasco  
75 g de jus de citron  
25 g de moutarde forte  
2 g de cannelle en poudre  
2 g de sauce *nuoc-mâm*  
34 g de cacahuètes grillées salées  
14 g de menthe fraîche  
34 g de coriandre  
335 g de consommé de volaille  
(recette p. 152)  
415 g d'huile de soja

## Ingredients

10 g peeled chopped garlic  
16 g powdered ginger  
4 g Tabasco  
75 g lemon juice  
25 g strong mustard  
2 g cinnamon powder  
2 g nuoc-mam sauce  
34 g toasted salted peanuts  
14 g fresh mint  
34 g cilantro  
335 g chicken consommé (recipe  
p. 152^  
415 g soy oil

## Procédé

Mixer le tout au cutter et monter avec l'huile. Réserver au froid (photo n° 1).



## Method

Mix everything together using the cutting blade and whisk with the oil. Keep in the refrigerator (photo no. 1).

# Sauce mayonnaise

# Mayonnaise sauce

## Ingrédients

20 g de moutarde  
Sel fin  
Poivre du moulin  
5 jaunes d'œuf  
1 litre d'huile de soja  
20 g de vinaigre blanc

## Ingredients

20 g mustard  
Fine salt  
Freshly ground pepper  
5 egg yolks  
1 liter soy oil  
20 g white vinegar

## Procédé

Mélanger la moutarde avec l'assaisonnement (sel, poivre), y verser les jaunes d'œuf et monter avec l'huile de soja. Finir par le vinaigre blanc pour serrer la mayonnaise. Réserver au froid.

## Method

Mix the mustard with the seasoning (salt, pepper), pour on the egg yolks and whisk with the soy oil. Finish with the white vinegar to thicken the mayonnaise. Keep in the refrigerator.

# Sauce ketchup

# Ketchup sauce

## Procédé

Mélanger délicatement tous les ingrédients. Rectifier la consistance en ajoutant du jus de tomate et réserver au froid.

## Method

Delicately mix all the ingredients. Adjust the consistency by adding the tomato juice and keep in the refrigerator.

## Ingrédients

250 g de mayonnaise (recette p. 140)  
20 g de concentré de tomate  
0,5 g de piment de Cayenne  
Sel fin  
Poivre du moulin  
25 g de jus de tomate

## Ingredients

250 g mayonnaise (recipe p. 140)  
20 g tomato concentrate  
0.5 g Cayenne pepper  
Fine salt  
Freshly ground pepper  
25 g tomato juice

# Sauce rouille

# Rouille sauce

## Procédé

Faire tiédir les pommes de terre, les mettre dans un cutter avec l'ail, haché sous poche afin d'éviter toute odeur sur l'ustensile de travail (photo n° 2). Assaisonner, monter à l'huile et débarrasser dans un cul-de-poule. Y ajouter la mayonnaise et le safran. Mélanger très délicatement. Réserver au froid.

## Method

Rewarm or cool the potatoes, place in the mixer with the cutting blade along with the garlic, chopped under a plastic bag to prevent any smell getting on the utensil (photo no. 2). Season, whisk with the oil and turn into a cul-de-poule (metal bowl with flared rim). Add the mayonnaise and the saffron. Mix very delicately. Keep in the refrigerator.

## Ingrédients

210 g de pommes de terre cuites  
7 g d'ail  
Sel fin  
Poivre du moulin  
75 g d'huile d'olive  
700 g de mayonnaise  
2 g de safran

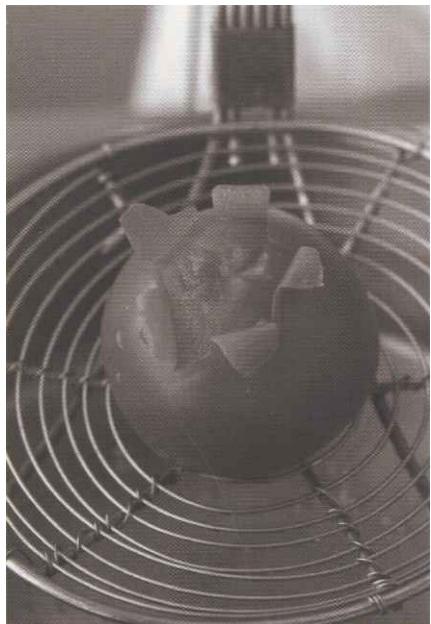
## Ingredients

210 g cooked potatoes  
7 g garlic  
Fine salt  
Freshly ground pepper  
75 g olive oil  
700 g mayonnaise  
2 g saffron



**Ingédients** -  
100 g de jus de citron  
Sel fin  
Poivre du moulin  
100 g de moutarde forte  
500 g d'huile d'olive  
350 g d'huile de soja

**Ingredients**  
100 g lemon juice  
Fine salt  
Freshly ground pepper  
100 g strong mustard  
500 g olive oil  
350 g soy oil



**Ingédients**  
600 g de tomates  
80 g échalotes ciselées  
20 g de basilic  
20 g de ciboulette  
20 g de cerfeuil  
5 g de coriandre  
250 g d'huile d'olive  
100 g de jus de citron  
Sel fin  
Poivre du moulin

**Ingredients**  
600 g tomatoes  
80 g chopped shallots  
20 g basil  
20 g chives  
20 g chervil  
5 g cilantro  
250 g olive oil  
100 g lemon juice  
Fine salt  
Freshly ground pepper

# Sauce vinaigrette, huile d'olive et jus de citron

# Vinaigrette sauce, olive oil and lemon juice

## Procédé

Mélanger le jus de citron avec l'assaisonnement. Ajouter la moutarde, puis les 2 huiles. Réserver au froid.

## Method

Mix the lemon juice with the seasoning. Add the mustard and then the two oils. Keep in the refrigerator.

# Sauce vierge Virgin sauce

## Procédé

Monder les tomates (photo n° 3), les épépiner et les couper en petits cubes. Ciseler finement les échalotes et les herbes. Mélanger tous les ingrédients, assaisonner et réserver au froid.

## Method

Peel the tomatoes (photo no. 3), remove the seeds and cut into small cubes. Finely chop the shallots and the herbs. Mix all the ingredients, season and keep in the refrigerator.

# Sauce normande

# Normandy sauce

## Procédé

Faire réduire le cidre à 500 g, y ajouter les échalotes ciselées, le liquide aromatique, le fumet de poisson, le vin blanc, le vinaigre de xérès, le calvados. Après ébullition, ajouter la crème épaisse hors du feu et la monter au beurre. Assaisonner et réserver.

## Method

Reduce the cider to 500 g, add the chopped shallots, the aromatic liquid, the fish stock, the white wine, the sherry vinegar and the calvados. Once it starts to boil, add the heavy cream away from the heat and whisk with the butter. Season and set aside.

Ingrédients  
750 g de cidre brut  
60 g d'échalotes  
300 g de liquide aromatique (recette p. 146)  
40 g de fumet de poisson (recette p. 148)  
50 g de vin blanc  
20 g de vinaigre de xérès  
50 g de calvados  
250 g de crème épaisse  
50 g de beurre  
Sel fin  
Poivre du moulin

Ingredients  
750 g brut cider  
60 g shallots  
300 g aromatic liquid (recipe p. 146)  
40 g fish stock (recipe p. 148)  
50 g white wine  
20 g sherry vinegar  
50 g calvados  
250 g heavy cream  
50 g butter  
Fine salt  
Freshly ground pepper

# Coulis de tomate

# Tomato coulis

## Procédé

Monder les tomates (*cf.* photo 3), les épépiner et les mettre à chauffer dans une casserole pour faire légèrement évaporer l'eau.

Ajouter à chaud le concentré de tomate puis le ketchup. Ne pas trop mélanger puis ajouter le vinaigre et l'huile d'olive. Après l'ébullition, mixer le tout et assaisonner.

Passer le coulis au tamis, refroidir et réserver au frais.

## Method

Peel the tomatoes (*cf.* photo 3), remove the seeds and put to heat in a pot so that some of the water evaporates.

While hot, add the tomato concentrate then the ketchup. Don't overmix. Add the vinegar and the olive oil. Once it starts to boil, mix together and season.

Put the coulis through a sieve, cool and keep in the refrigerator.

Ingrédients  
200 g de tomates  
35 g de concentré de tomate  
50 g de ketchup  
35 g de vinaigre de xérès  
75 g d'huile d'olive  
Sel de céleri  
Tabasco  
Poivre du moulin

Ingredients  
200 g tomatoes  
35 g tomato concentrate  
50 g ketchup  
35 g sherry vinegar  
75 g olive oil  
Celery salt  
Tabasco  
Freshly ground pepper

# Sauce ravioles

## Ravioli sauce

### Ingrédients

100 g de bouillon de légumes  
(recette p. 149)  
100 g de fond de veau  
50 g de jus de truffe  
100 g de beurre  
100 g de foie gras

### Procédé

Faire chauffer le bouillon de légumes et le fond de veau pendant 30 secondes. Y ajouter le jus de truffes puis, hors du feu, monter avec le beurre et le foie gras.

### Method

Heat the vegetable and veal stocks for 30 seconds. Add the truffle juice then, away from the heat, whisk with the butter and the foie gras.

### Ingredients

100 g vegetable stock (recipe p. 149)  
100 g veal stock  
50 g truffle juice  
100 g butter  
100 g foie gras

# Sauce vinaigrette au xérès et jus de truffe

## Vinaigrette sauce with sherry and truffle juice

### Ingrédients

15 g de vinaigre de xérès  
10 g de jus de truffe  
Sel fin  
Poivre du moulin  
100 g d'huile de soja  
200 g d'huile de noix

### Procédé

Mélanger le vinaigre et le jus de truffe. Assaisonner, puis ajouter les huiles en fouettant.

### Method

Mix the vinegar and truffle juice. Season, then whisk in the oils.

### Ingredients

15g sherry vinegar  
10 g truffle juice  
Fine salt  
Freshly ground pepper  
100 g soy oil  
200 g walnut oil

# Mousseline de chou-fleur

## Cauliflower mousseline

### Procédé

Faire cuire le chou-fleur dans le lait avec l'acide ascorbique. Assaisonnner, mixer le tout et passer au tamis. Ajouter la crème liquide, vérifier l'assaisonnement et réserver au froid.

### Method

Cook the cauliflower in the milk with the ascorbic acid. Season, mix together and put through a sieve. Add the cream, check the seasoning and keep in the refrigerator.

### Ingrédients

400 g de chou-fleur  
250 g de lait  
2 g d'acide ascorbique  
Sel fin  
Poivre du moulin  
50 g de crème liquide

### Ingredients

400 g cauliflower  
250 g milk  
2 g ascorbic acid  
Fine salt  
Freshly ground pepper  
50 g cream

# Persillade

## Parsley garlic butter

### Procédé

Mélanger tous les ingrédients au cutter (photo n° 4), étaler finement entre 2 feuilles de film plastique alimentaire et réserver au froid ou stocker en congélation.

### Method

Mix all the ingredients using the cutting blade (photo no. 4), spread thinly between 2 sheets of plastic food wrap and keep in the refrigerator, or in the freezer.

### Ingrédients

240 g de mie de pain  
60 g de noisettes  
200 g de beurre  
20 g d'ail  
50 g de persil  
Sel fin  
Poivre du moulin

### Ingredients

240 g fresh breadcrumbs  
60 g filberts  
200 g butter  
20 g garlic  
50 g parsley  
Fine sait  
Freshly ground pepper



**Ingédients**  
250 g de céleri-rave  
125 g de pommes de terre  
250 g de lait  
2 g d'acide ascorbique  
100 g de crème liquide  
Sel fin  
Poivre du moulin

**Ingredients**  
250 g celeriac  
125 g potatoes  
250 g milk  
2 g ascorbic acid  
100 g cream  
Fine salt  
Freshly ground pepper

**Ingédients**  
100 g d'oignons  
100 g de poireaux  
100 g de carottes  
100 g de céleri-branche  
1 000 g d'eau

**Ingredients**  
100 g onions  
100 g leeks  
100 g carrots  
100 g celery  
1 000 g water

# Mousseline de céleri

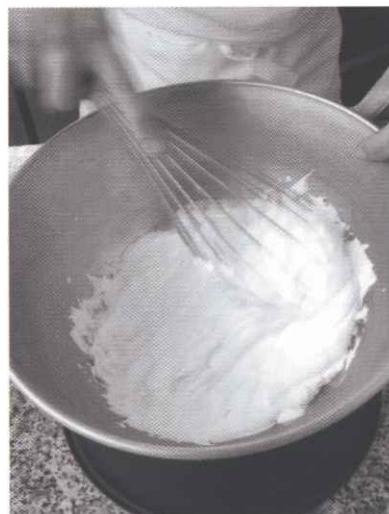
## Celeriac mousseline

### Procédé

Faire cuire le céleri-rave et les pommes de terre dans le lait avec l'acide ascorbique. Passer le tout au presse-purée, puis au tamis. Assaisonner. Monter avec la crème (photo n° 5) et mélanger le tout. Vérifier l'assaisonnement et réserver au froid.

### Method

Cook the celeriac and potatoes in the milk with the ascorbic acid. Put through a vegetable mill, then a sieve. Season. Whisk with the cream (photo no. 5) and mix together. Check the seasoning and keep in the refrigerator.



# Liquide aromatique

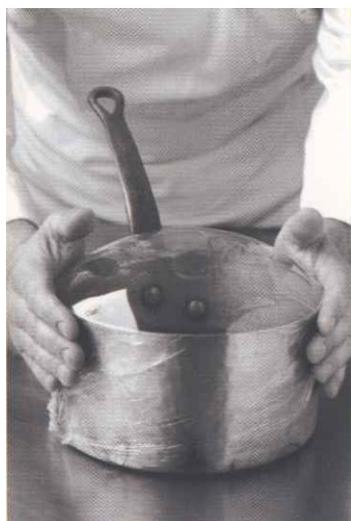
## Aromatic liquid

### Procédé

Laver, éplucher et couper tous les légumes en mirepoix. Ajouter l'eau et porter à ébullition. Laisser frémir environ 20 min, mettre à infuser pendant 20 min (photo n° 6), passer au chinois et réserver au froid.

### Method

Wash, peel and cut all the vegetables to form a mirepoix. Add the water and bring to the boil. Leave to simmer for around 20 minutes, then allow to infuse for 20 minutes (photo no. 6), put through a chinois and keep in the refrigerator.



# Marinière d'aromates

## Spice marinère

### Procédé

Bien laver tous les légumes plusieurs fois. Détailier l'ail, les courgettes, les poivrons rouges, le céleri, les champignons, les olives noires et les petits oignons en petite brunoise de 2 mm sur 2 mm. Faire le mélange vinaigre, huile d'olive, jus d'orange et de citron. Ajouter tous les légumes et les câpres. Laisser mariner et assaisonner au dernier moment et ajouter les fines herbes ciselées au moment de servir.

### Method

Wash all the vegetables several times. Dice the garlic, zucchini, red peppers, celery, mushrooms, black olives and small onions into cubes measuring 2 mm x 2 mm. Mix the vinegar, olive oil, orange juice and lemon juice. Add all the vegetables and the capers. Leave to marinate and season at the last minute. Add the chopped fine herbs just before serving.

**Ingrédients**  
20 g d'ail  
200 g de vert de courgette  
80 g de poivrons rouges  
80 g de céleri  
80 g de champignons de Paris  
40 g d'olives noires dénoyautées  
80 g de petits oignons  
le jus d'1 orange  
le jus d'1 citron  
360 g d'huile d'olive  
140 g de vinaigre de vin  
20 g de petits câpres  
Saffran  
Tabasco  
Sel fin  
Poivre du moulin  
Ciboulette  
Cerfeuil

**Ingredients**  
20 g garlic  
200 g de zucchini skin  
80 g red bell peppers  
80 g celery  
80 g button mushrooms  
40 g pitted black olives  
80 g small onions  
juice of 1 orange  
juice of 1 lemon  
360 g olive oil  
140 g wine vinegar  
20 g small capers  
Saffron  
Tabasco  
Fine salt  
Freshly ground pepper  
Chives  
Chervil

# Mêlée de salades aux fines herbes

## Mixed salads with fine herbs

### Procédé

Bien laver les salades et les essorer. Nettoyer les fines herbes et n'en

### Method

Wash and dry the greens. Wash the fine herbs and just keep the sprigs.

**Ingrédients**  
80 g de laitue  
60 g de lollo rossa  
60 g d'endives  
50 g de trévise

50 g de feuille de chêne  
15 g de cerfeuil  
10 g de basilic  
15 g de ciboulette  
20 g de persil  
10 g de coriandre

**Ingredients**  
80 g lettuce  
60 g lolo rossa  
60 g endives  
50 g radicchio lettuce  
50 g oak leaves  
15 g chervil  
10 g basil  
15 g chives  
20 g parsley  
10 g cilantro

Ingrédients  
1 000 g d'arêtes  
1 000 g d'eau  
Thym  
Laurier  
100 g d'oignons  
50 g de poireau  
20 g de queues de persil  
20 g de céleri  
Sel fin  
Poivre du moulin

**Ingredients**  
1,000 g fish bones  
1,000 g water  
Thyme  
Bay leaf  
100 g onions  
50 g leek  
20 g parsley stalks  
20 g celery  
Fine salt  
Freshly ground pepper

Ingrédients  
12 g de gélatine en feuilles  
5 g de queues de persil  
1 oignon  
1 poireau  
30 g de céleri-branche  
100 g de vin blanc  
100 g de blancs d'œuf  
800 g de fumet de poisson (recette p. 148)

récupérer que les pluches. Détailler les différentes salades en petits morceaux. Mélanger le tout. Au moment du service, incorporer une vinaigrette. Ne jamais assaisonner en avance pour éviter que la salade ne s'abîme.

Cut the various greens into small pieces. Mix together. Just before serving, incorporate a vinaigrette. Never season in advance to prevent the salad from spoiling.

## Fumet de poisson

## Fish stock

### Procédé

Mettre à dégorger les arêtes, laver abondamment, égoutter et ajouter l'eau. Porter à ébullition et écumer très régulièrement. Ajouter le thym, le laurier et le reste des ingrédients coupés en mirepoix et laisser cuire 20 min à petits frémissements. Vérifier l'assaisonnement.

Retirer du feu, couvrir et laisser infuser 20 min (phot n° 6 p. 146).

Passer au chinois fin, refroidir rapidement et réserver au froid.

### Method

Soak the bones, wash abundantly, drain and add the water. Bring to the boil and skim very frequently. Add the thyme, bay and the rest of the ingredients cut into a mirepoix, then leave to simmer for 20 minutes. Check the seasoning.

Remove from the heat, cover and leave to infuse for 20 minutes (photo no. 6 p. 146).

Put through a fine-meshed chinois, cool quickly and keep in the refrigerator.

## Gelée de poisson

## Fish jelly

### Procédé

Réhydrater et faire fondre la gélatine avec de l'eau. Couper tous les

### Method

Rehydrate and melt the gelatin with the water. Cut all the vegetables into

légumes en petite mirepoix, les mélanger avec le vin blanc et les blancs d'œuf. Dans une casserole, verser le fumet de poisson et y ajouter le précédent mélange. Porter le tout à ébullition pour obtenir une clarification : les blancs d'œuf ayant coagulé, creuser un puits et extraire le fumet de poisson clarifié à la louche. Filtrer pour éliminer les éventuels résidus et incorporer, à chaud, la gélatine fondue. On peut parfumer cette gelée au safran en ajoutant quelques pistils avant la clarification.

a fine mirepoix, mix with the white wine and egg whites. Pour the fish stock into a pot and add the previous mixture. Bring everything to the boil to obtain clarification: when the egg whites have coagulated, form a well and extract the clarified fish stock using a ladle. Filter to eliminate any residue and incorporate the melted gelatin while still hot.

This jelly can be flavored with saffron, adding a few pistils before clarification.

<b>Ingredients</b>
12 g gelatin sheets
5 g parsley stalks
1 onion
1 leek
30 g celery
100 g white wine
100 g egg whites
800 g fish stock (recipe p. 148)

# Bouillon de légumes

## Vegetable stock

### Procédé

Tailler tous les légumes finement, ajouter l'eau et porter à ébullition. Ajouter le bouquet garni et laisser cuire doucement pendant 25 min. Ecumer régulièrement. Vérifier l'assaisonnement.

Ce bouillon sert de base pour la sauce des raviolis (photo n° 7).

7



### Method

Chop the vegetables finely, add the water and bring to the boil. Add the bouquet garni and leave to cook gently for 25 minutes. Skim frequently. Check the seasoning.

This stock serves as a base for the ravioli sauce (photo no. 7).

<b>Ingédients</b>
1 000 g d'eau
50 g de champignons de Paris
15 g de gousses d'ail
50 g de tomate fraîche
50 g de céleri-branche
25 g d'oignon
5 g d'estragon
5 g de cerfeuil
5 g de gingembre frais
Bouquet garni
Sel fin
Poivre du moulin

<b>Ingredients</b>
1,000 g water
50 g button mushrooms
15 g garlic cloves
50 g fresh tomato
50 g carrot
50 g celery
25 g onion
5 g tarragon
5 g chervil
5 g fresh ginger
Bouquet garni
Fine salt
Freshly ground pepper

# Pâte à pâté

## Pâté pastry

### Ingrédients

30 g de sel  
10 g de vinaigre  
450 g de beurre  
250 g de féculle de pomme de terre  
125 g d'eau  
75 g d'œuf  
500 g de farine

### Ingredients

30 g salt  
10 g vinegar  
450 g butter  
250 g potato starch  
125 g water  
75 g eggs  
500 g flour

### Procédé

Faire dissoudre le sel dans le vinaigre. Dans un mélangeur, lisser le beurre et ajouter la féculle. Ajouter le sel/vinaigre, puis l'eau, les œufs et 1/4 de la farine. Ajouter ensuite le reste de la farine sans trop corser. Réserver au froid.

### Method

Dissolve the salt in the vinegar. In a mixer, smooth the butter and add the starch. Add the salt/vinegar, then the water, eggs and 1/4 of the flour. Next, add the rest of the flour without over-strengthening the dough. Keep in the refrigerator.

# Cristallines de légume

## Vegetable crystalline

### Cristallines de peau de tomate

Récupérer la peau des tomates. Les mettre dans un récipient et les recouvrir l'huile d'olive. Parsemer d'ail, de laurier et de thym frais. Mettre au four à 80°C pendant 60 min et les conserver en étuve à 30°C.

### Autres légumes

Disposer une feuille de papier cuisson huilée sur une grille. Disposer les légumes coupés en fines lamelles, recouvrir une autre feuille de papier cuisson huilée. Aplanir avec une autre grille et mettre au

### Tomato crystallines

Recover the tomato skins. Place in a container and cover with olive oil. Sprinkle with garlic, bay leaf and fresh thyme. Place in the oven at 80°C for 60 minutes and keep in a drying oven at 30°C.

### Other vegetables

Place a sheet of cooking paper on a rack. Arrange the vegetables on top cut into thin strips, cover with another sheet of greased cooking paper. Smooth over the top with another rack and place in the oven at 80°C. After 20 minutes, remove the top sheet and place back in the oven for 20 minutes. Turn the crystallines

lamelles, recouvrir une autre feuille de papier cuisson huilée. Aplanir avec une autre grille et mettre au four à 80°C. Au bout de 20 min, retirer la feuille du dessus et remettre au four pendant 20 min. Retourner les cristallines et remettre au four encore 20 min. Conserver en étuve à 30°C.

### Cristallines de poireau

Blanchir les poireaux à l'eau salée pendant 2 min. Les refroidir dans de l'eau glacée et les faire sécher sur papier absorbant. Dédoublez le vert des poireaux pour en extraire la partie visqueuse.

### Cristallines de chou vert (photo n° 8)

Blanchir les feuilles préalablement à l'eau salée pendant 2 min. Les refroidir dans de l'eau glacée et les faire sécher sur papier absorbant. Retirer grossièrement la nervure centrale.

### Cristallines de pommes de terre (photo n° 9)

Couper les pommes de terre en très fines lamelles et disposer une pluchette d'herbe entre deux.

over and put back in the oven for another 20 minutes. Keep in a drying oven at 30°C.

### Leek crystallines

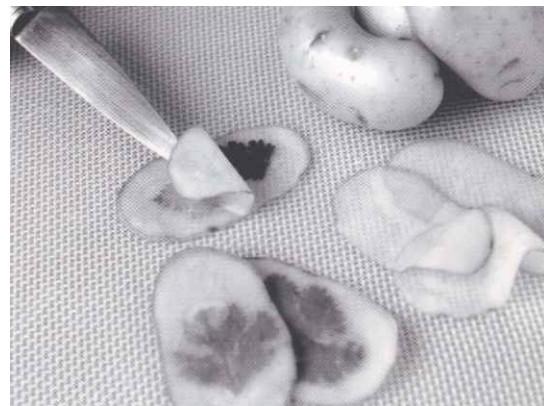
Blanch the leeks in salted water for 2 minutes. Cool in iced water and dry on kitchen paper. Separate the green part of the leek in two and scrape the inside to remove the sticky part.

### Green cabbage crystallines (photo no. 8)

First blanch the leaves in salted water for 2 minutes. Cool in iced water and dry on kitchen paper. Roughly remove the nervure in the middle.

### Potato crystallines (photo no. 9)

Cut the potatoes into very thin strips and place a sprig of herb between them.



# Feuilletage Puff pastry

### Procédé

Mettre tous les ingrédients dans une cuve en suivant l'ordre de la recette. Pétrir 2 min sans trop corser. Mettre à refroidir à 4°C pendant 2 heures puis tourrer 2 tours par 2 tours en prenant soin de laisser 2 heures de repos entre chaque tourrage.

On peut effectuer 4, 5 ou 6 tours en fonction de l'utilisation.

### Method

Place all the ingredients in a bowl in the order given in the recipe. Knead for 2 minutes without over-strengthening the dough. Put to cool at 4°C for 2 hours then turn, 2 turns at a time, being sure to leave the dough to rest for 2 hours every 2 turns. You can do 4, 5 or 6 turns depending on how the pastry is to be used.

### Ingédients pour un pâton

875 g d'eau froide  
70 g de sel fin  
20 g de vinaigre  
300 g de beurre  
750 g de farine  
1 250 g de farine de gruau  
850 g de beurre pour tourrage

### Ingredients for one dough ball

875 g cold water  
70 g fine salt  
20 g vinegar  
300 g butter  
750 g flour  
1 250 g white wheat flour  
850 g butter for turning

**Ingrédients**  
500 g d'abattis de volaille  
250 g de parures de poule  
2 500 g d'eau  
40 g d'oignon  
15 g d'échalote  
40 g de blancs de poireau  
1 gousse d'ail  
1 clou de girofle  
Bouquet garni  
Gros sel  
Poivre en grains

**Ingredients**  
500 g chicken giblets  
250 g chicken trimmings  
2 500 g water  
40 g onions  
15 g shallot  
40 g leeks (white part)  
1 clove of garlic  
1 clove  
Bouquet garni  
Coarse salt  
Peppercorns

# Bouillon de volaille

# Chicken stock

## Procédé

Mettre les abattis et les parures dans l'eau froide, amener à ébullition et écumer. Ajouter la garniture aromatique et laisser cuire pendant 2 heures à ébullition régulière et en retirant la graisse qui remonte en surface.  
Passer au chinois et faire refroidir rapidement. Réserver au froid.

## Method

Place the giblets and trimmings in cold water, bring to the boil and skim. Add the flavoring and leave to cook for 2 hours at a regular boil, removing the fat that rises to the surface.

Put through a chinois and cool rapidly. Keep in the refrigerator.

# Consommé de volaille

# Chicken consommé

**Ingrédients**  
25 g de poireau  
30 g de carotte  
30 g de tomate  
15 g de céleri-branche  
Queue de persil  
110 g de blancs d'œuf  
Thym  
Laurier feuille  
Poivre mignonnette  
1 000 g de bouillon de volaille (recette ci-dessus)  
65 g de chair de volaille

**Ingredients**  
25 g leek  
30 g carrot  
30 g tomato  
15 g celery  
Parsley stalks  
110 g egg whites  
Thyme  
Bay leaf  
Mignonnette pepper  
1,000 g chicken stock (recipe above)  
65 g chicken meat

## Procédé

Préparer et hacher tous les ingrédients aromatiques. À l'aide d'un fouet, mélanger les blancs et y incorporer les légumes hachés. Ajouter le thym, le laurier et le poivre. Faire chauffer le bouillon de volaille à 50°C et y incorporer le précédent mélange en brassant lentement à l'écumoire jusqu'à reprise de l'ébullition. Faire un puits à l'aide d'une louche et laisser frémir pendant 1 heure. Retirer du feu et laisser reposer 15 min. Passer le consommé dans un chinois recouvert d'une étamine humide. Refroidir rapidement et réserver au froid.

## Method

Prepare and chop all the flavoring ingredients. Whisk in the whites and incorporate the chopped vegetables. Add the thyme, bay and pepper. Heat the chicken stock to 50°C and add the previous mixture, stirring slowly with a skimmer until it starts to boil again. Make a well using a ladle and leave to simmer for 1 hour. Remove from the heat and leave to rest for 15 minutes. Put the consommé through a chinois covered with a damp cheesecloth. Cool rapidly and keep in the refrigerator.

# Nage

# Nage

## Procédé

Mettre tous les ingrédients à bouillir environ 20 min pour donner du goût au court-bouillon.  
Retirer du feu, couvrir et laisser infuser 20 min.  
Passer au chinois fin, refroidir rapidement et réserver au froid.

1 0



## Method

Put all the ingredients to boil for around 20 minutes to give taste to the stock.  
Remove from the heat, cover and leave to infuse for 20 minutes.  
Put through a fine-meshed chinois, cool rapidly and keep in the refrigerator.

### Ingrédients

2 500 g d'eau  
250 g de vin blanc  
125 g de vinaigre blanc ou rouge  
250 g d'oignons émincés  
125 g de carottes  
90 g de gros sel  
6 g de poivre noir  
2 feuilles de laurier  
1 branche de thym  
Queues de persil  
Cerfeuil  
Estragon

### Ingredients

2,500 g water  
250 g white wine  
125 g white or red vinegar  
250 g thinly sliced onions  
125 g carrots  
90 g coarse salt  
6 g black pepper  
2 bay leaves  
1 branch of thyme  
Parsley stalks  
Chervil  
Tarragon

# Gelée de porto Port jelly

## Procédé

Fendre les pieds de porc en deux et détacher l'os central. Mettre les chairs à blanchir avec de l'eau froide salée, la porter à ébullition puis laisser refroidir 10 min.

## Method

Split the pig's feet into two and remove the central bone. Put the meat to blanch with cold salted water, bring to the boil then leave to cool for 10 minutes.

### Ingrédients

3 pieds de porc  
4 000 g d'eau  
15 g de sel  
500 g de carottes  
500 g d'oignons  
1 bouquet garni

200 g de porto rouge

#### Ingredients

3 pig's feet  
4,000 g water  
15 g salt  
500 g carrots  
500 g onions  
1 bouquet garni  
200 g red port

Remettre les pieds de porc dans une casserole avec l'eau et le sel. Faire bouillir pendant 5 min, ajouter les légumes et le bouquet garni et laisser cuire pendant 3 heures à petits bouillons.  
Passer au chinois. Faire réduire le porto de moitié et l'ajouter. Faire refroidir en moins de 2 heures et réserver au froid.

Put the pig's feet in a pot with water and salt. Boil for 5 minutes, add the vegetables and bouquet garni and leave to boil gently for 3 hours.

Put through a chinois. Reduce the port by half and add to the mixture. Cool in less than 2 hours and keep in the refrigerator.

# Appareil crabe Crab mix

#### Ingrédients

2,7 g de feuilles de gélatine  
80 g de sauce mayonnaise (recette p. 140)  
35 g de crème épaisse  
40 g de ketchup  
10 g de concentré de tomate  
100 g de crabe émietté pressé  
Tabasco  
Fines herbes  
Sel fin  
Poivre du moulin  
Xérès ou porto

#### Ingredients

2.7 g gelatin sheets  
80 g mayonnaise sauce (recipe p. 140)  
35 g heavy cream  
40 g ketchup  
10 g tomato concentrate  
100 g pressed crumbled crab  
Tabasco  
Fine herbs  
Fine salt  
Freshly ground pepper  
Sherry or port

#### Procédé

Réhydrater et faire fondre la gélatine. Mélanger la sauce mayonnaise, la crème épaisse, le ketchup et le concentré de tomate. Y ajouter le crabe, le Tabasco, les fines herbes ciselées et assaisonner. Incorporer la gélatine fondu et quelques gouttes de xérès ou de porto pour rehausser les saveurs. Réserver au froid.

#### Method

Rehydrate and melt the gelatin. Mix the mayonnaise sauce, heavy cream, ketchup and tomato concentrate. Add the crab, Tabasco, chopped fine herbs and season. Incorporate the melted gelatin and a few drops of sherry or port to bring out the flavors. Keep in the refrigerator.

# Table des assaisonnements

## Table of seasonings

Pour les viandes	Ingédients	Pour les poissons	For meats	Ingredients	For fish
100 g	Sel fin	100 g	100g	Fine salt	100 g
10g	Poivre blanc	2 g	10 g	White pepper	2 g
1 g	Noix de muscade	2 g	1 g	Nutmeg	2 g
	Piment de Cayenne	2 g		Cayenne pepper	2 g

### Procédé

Faire le mélange de chaque assaisonnement dans une saupoudrette.  
 Toujours plus saler le froid que le chaud.  
 Peser 20 g du mélange par kg pour une viande chaude.  
 Peser 22 g du mélange par kg pour une viande froide.  
 Peser 18 g du mélange par kg pour du poisson chaud.  
 Peser 20 g du mélange par kg pour du poisson froid.

### Assaisonnements pour les légumes

Légumes verts (haricots verts, pois gourmands, petits pois) : 30 g de gros sel par litre d'eau  
 Légumes féculents : 20 g de gros sel par litre d'eau  
 Asperges vertes et blanches : 70 g de gros sel par litre d'eau  
 Autres légumes (carotte, navet, céleri, etc.) : 16 g de gros sel par litre d'eau  
 Toujours porter l'eau à ébullition avant de mettre le gros sel pour gagner 5° de chaleur en plus.  
 Faire refroidir dans de l'eau glacée pour fixer la chlorophylle.  
 4-épices : noix de muscade, piment de Cayenne, clou de girofle, coriandre (à poids égal, séchés et broyés).

### Method

Mix each seasoning in a dredger.  
 Always salt cold foods more than hot foods.  
 Weigh 20 g of mixture per kg for a hot meat.  
 Weigh 22 g of mixture per kg for a cold meat.  
 Weigh 18 g of mixture per kg for hot fish.  
 Weigh 20 g of mixture per kg for cold fish.

### Seasonings for vegetables

Green vegetables (green beans, snow peas, garden peas):  
 30 g coarse salt per liter of water  
 Starchy vegetables: 20 g coarse salt per liter of water  
 Green and white asparagus: 70 g coarse salt per liter of water  
 Other vegetables (carrot, turnip, celery, etc.): 16 g coarse salt per liter of water  
 Always bring the water to the boil before adding the coarse salt to gain an extra 5° of heat.  
 Cool in iced water to fix the chlorophyll.  
 4-spices: nutmeg, Cayenne pepper, clove, cilantro (weight for weight, dried and ground).

# Termes techniques et matériel de cuisine

## Technical terms and cooking equipment

### Liste non exhaustive

**Abaïsser** : étendre une pâte à l'épaisseur voulue à l'aide d'un rouleau ou d'un laminoir.

**Abattis** : ailerons, cou, pattes, gésiers, coeurs, foies de volailles (ou de gibiers à plumes).

**Affranchir** : tailler une base à un élément pour le rendre stable.

**Aiguillette** : pièce de viande ou chair de poisson ou autre produit coupé long et plat.

**Appareil** : préparation de plusieurs composants ou ingrédients.

**Aromate** : racine ou substance végétale à odeur suave, plante odoriférante.

**Barder** : entourer de barder (mince tranche de lard).

**Blanchir** : plonger dans l'eau bouillante ou dans l'eau froide (suivant le cas, amener à ébullition et rafraîchir).

**Bouillon (« donner » un)** : donner un mouvement avec un fouet pour mélanger.

**Bouquet garni** : composition de plantes aromatiques attachées entre elles par quelques tours de ficelle. Le bouquet garni classique est composé de branches de thym, de feuilles de laurier (non fraîches) et de quelques queues de persil. Il peut être adjoint d'autres herbes et légumes.

**Braiser** : cuire lentement au four et à court-mouillement.

**Brunoise** : terme utilisé pour qualifier la coupe de légumes en dés de petite taille (maximum 3 mm de côté).

**Chapelure** : pain séché, pilé et tamisé.

**Chaud-froid** : viande ou poisson cuit, refroidit et nappé d'une sauce confectionnée avec l'élément de cuisson.

**Chemiser** : enduire les bords et le fond d'un moule, d'un cercle ou d'une terrine, d'un appareil, d'une bardé, de papier,...

**Chinois** : petite passoire fine de forme conique.

**Chinoiser** : filtrer un liquide ou semi-liquide en le passant dans un chinois.

**Ciseler** : couper un légume comme pour une julienne irrégulièr.

**Clarifier** : rendre limpide et claire une préparation liquide. Séparer le jaune et le blanc des œufs.

**Concasser** : hacher irrégulièrement et grossièrement.

**Contiser** : inciser une peau de poisson ou de volaille pour y introduire un élément de décor ou de garniture (truffe en rondelle, par exemple), séparer deux ou plusieurs composants d'une préparation.

### Non-exhaustive list

**Abaïsser**: roll a dough out to the desired thickness using a roller.

**Abattis (giblets)**: wings, neck, feet, gizzards, hearts, livers of poultry (or feathered game).

**Affranchir**: trim an item to give it a stable base.

**Aiguillette**: piece of meat or fish or other product cut into long, flat strips.

**Appareil (mix)**: preparation comprising several ingredients.

**Aromate**: Root or plant substance with a sweet smell, fragrant plant.

**Barder**: wrap in a thin slice of bacon.

**Blanchir (blanch)**: plunge into boiling water or cold water (depending on case, bring to boil and cool).

**Bouillon ("donner" un)**: whisk gently to mix.

**Bouquet garni**: composition of aromatic plants tied together with a piece of string. The classic bouquet garni comprises branches of thyme, bay leaves (dried) and a few parsley stalks. Other herbs and vegetables can also be added.

**Braiser (braise)**: cook slowly in the oven at a slow boil.

**Brunoise**: term used to describe vegetables diced into small cubes (maximum 3 mm cubed).

**Chapelure (breadcrumbs)**: dried, crushed, sieved bread.

**Chaud-froid**: cooked meat or fish, cooled and coated with a sauce made with the main ingredient of the dish.

**Chemiser**: line the edges and bottom of a mold, cake ring or terrine, with a mixture, a thin slice of bacon, paper...

**Chinois**: small fine-meshed, cone-shaped sieve.

**Chinoiser**: filter a liquid or semi-liquid by putting it through a chinois.

**Ciseler**: cut up a vegetable as you would for an irregular julienne.

**Clarifier (clarify)**: make a liquid preparation clear. Separate the yolk and white of eggs.

**Concasser**: chop unevenly and coarsely.

**Contiser**: slit the skin of fish or poultry to introduce a decorative element or garnish (slice of truffle, for example), separate two or several ingredients in a preparation.

**Corser (strengthen)**: give more flavor, taste and aroma to a preparation through adding substances or through reduction. Strengthen a dough: give it elasticity through extra kneading.

**Corser** : donner plus de saveur, de goût et d'arôme à une préparation par adjonction de substances ou par réduction. Corser une pâte : lui donner de l'élasticité en la pétrissant d'avantage.

**Cutter** : appareil servant à broyer ou à battre certains aliments.

**Darne** : tranche de poisson ronde de 2 à 3 cm d'épaisseur.

**Déglaçer** : faire dissoudre les sucs caramélisés au fond d'un récipient avec un liquide.

**Dégorger** : faire tremper dans l'eau fraîche pour éliminer l'excès gluant ou sanguinolent d'un produit.

**Dépouiller** : enlever la peau — dégraissier et écumer un fond ou un jus.

**Ébarber** : couper les nageoires d'un poisson, enlever les lèvres d'une huître, d'une moule ou d'un coquillage.

**Emincer** : couper finement.

**Emporte-pièce** : découpoir.

**Escaloper** : couper finement dans le sens transversal.

**Étamine** : tissu à trame peu serrée utilisé pour filtrer une composition.

**Étouffer** : cuire doucement à couvert avec peu de liquide.

**Farcir** : mettre une farce dans une partie creuse.

**Fines herbes** : herbes aromatiques utilisées fraîchement ciselées ou hachées : persil, cerfeuil, estragon, ciboule, ciboulette...

**Fleuron** : élément de décoration entourant un plat composé de feuilletage, gelée, croûtons, etc. en forme de croissant ou de forme géométrique identique.

**Fouetter** : battre avec un fouet.

**Fouler** : passer une préparation semi-liquide dans un chinois en exerçant un mouvement de haut en bas avec une petite louche pour aider le liquide à mieux s'écouler.

(Millefeuille)

**Gastrique** : mélange de sucre et de vinaigre, cuits jusqu'à l'obtention d'une couleur blonde.

**Glaçage** : dorure d'une sauce sur un mets, obtenue par addition de jaune d'œuf ou de crème fouettée, et passée à la salamandre ou au four.

**Glacer** : action de colorer une sauce à la salamandre ou au four.

**Gratiner** : action de colorer un mets, au four de préférence, par addition de fromage râpé ou chapelure.

**Julienne** : taille de légumes en bâtonnets d'environ 4 cm de long sur 2 mm d'épaisseur.

**Larder** : piquer une viande de lanière(s) de lard.

**Lever** : ôter délicatement les membres d'une volaille ou les filets d'un poisson avec un couteau.

**Liaison** : sous l'effet d'une chaleur, consiste à donner une consistance plus ou moins épaisse à un liquide, une sauce, une crème,....

**Lier** : épaisseur une sauce par apport d'un roux, de jaunes d'œuf, d'amidon,...

**Limoner** : dégorger à l'eau courante.

**Lut** : voir **repère**.

**Macédoine** : mélange de plusieurs légumes ou fruits coupés en dés d'environ 1 cm.

**Macérer** : faire tremper un fruit dans un liquide (sirop, alcool, liqueur) pour le parfumer ou le conserver.

**Mandoline** : sorte de couteau-rabot à lame unie ou cannelée pour détailler les légumes ou les fruits de façon précise et régulière.

**Cutter (cutting blade):** A device used to grind or beat certain foods.

**Darne** : round slice of fish, 2 to 3 cm thick.

**Déglaçer:** dissolve the caramelized juices at the bottom of a container by adding a liquid.

**Dégorger:** soak in cold water to eliminate any sticky or bloody surplus from a product.

**Dépouiller:** remove the skin—remove the grease and skim a stock or juice.

**Ebarber:** cut off the fins of a fish, remove the lips from an oyster, mussel or shellfish.

**Émincer:** cut up finely.

**Emporte-pièce:** shaped cutter.

**Escaloper:** cut up finely, cross-ways.

**Étamine:** fabric with a loose weave used for filtering a composition.

**Étouffer:** cook gently, covered, with just a little liquid.

**Farcir:** place stuffing in the hollowed-out part of a product.

**Fine herbs:** aromatic herbs used freshly cut or chopped: parsley, chervil, tarragon, chives...

**Fleuron:** decorative element surrounding a dish comprising puff pastry, jelly, croutons, etc. in the form of a croissant or identical geometric shape.

**Fouetter (whisk):** beat with a whisk.

**Fouler:** put a semi-liquid preparation through a chinois, making an up-and-down movement with a small ladle to help the liquid seep through.  
(Millefeuille)

**Gastrique:** mixture of sugar and vinegar, cooked to a light brown color.

**Glaçage:** glazing on a dish, obtained through adding egg yolk or whipped cream, then putting the dish under a grill or in the oven.

**Glacer:** action of browning a sauce under the grill or in the oven.

**Gratiner:** action of browning a dish, preferably in the oven, through the addition of grated cheese or breadcrumbs.

**Julienne:** vegetables cut into sticks around 4 cm long and 2 mm thick.

**Larder:** stick strips of bacon into a piece of meat.

**Lever:** delicately remove the limbs from poultry or the fillets from a fish using a knife.

**Liaison:** under the effect of heat, consists in giving varying degrees of consistency to a liquid, sauce, cream....

**Lier:** thicken a sauce through adding a roux, egg yolks, starch...

**Limoner:** soak in running water.

**Lut:** see **repère**.

**Macédoine:** mixture of several vegetables or fruits cut into cubes of around 1 cm.

**Macérer:** soak a fruit in a liquid (syrup, alcohol, liqueur) to flavor or preserve it.

**Mandoline:** a sort of planing-knife with a plain or fluted blade to cut vegetables or fruits precisely and evenly.

**Mariner:** put meat or fish to marinate, to tenderize it or give it flavor. Initially, marinades were used for preserving food.

**Marquer:** place all the ingredients in a preparation together in a cooking utensil.

**Mariner** : mettre en marinade une viande ou un poisson, pour l'attendrir et/ou lui donner du parfum. Initialement, la marinade servait à conserver les aliments.

**Marquer** : réunir tous les ingrédients d'une préparation dans un ustensile de cuisson.

Mettre une viande à rôtir pour la faire colorer dans un corps gras avant de la mettre au four.

**Mijoter** : cuire à petit feu.

**Mirepoix** : taille grossière mais régulière de légumes, de jambon ou de lard en dés de 1 à 2 cm.

**Mise en place** : préparations préalables dans le cadre d'une organisation structurée.

**Monder** : action de peler une tomate après l'avoir incisée et trempée quelques secondes dans de l'eau frémissante.

**Mortifier** : roussir une viande ou un gibier (faisandé) pour l'attendrir.

**Mouiller** : mettre un liquide dans une préparation.

**Napper** : recouvrir aussi uniformément possible un mets d'un fumet, d'un coulis, d'une sauce...

**Paner** : enrober un mets de chapelure ou de panure.

**Parer** : enlever les parties nerveuses ou grasses d'une viande ou d'un poisson.

**Paysanne** : terme utilisé pour qualifier la coupe de légumes en dés de 5 mm de côté.

**Pincer** : action de caraméliser les sucs de viande par intensité thermique.

**Piquer** : passer des lanières de lard, de jambon ou julienne à travers une viande.

**Pocher** : cuire à 80/90°C dans un fond ou un bouillon.

**Réduire** : action de diminuer le volume d'une préparation liquide par évaporation pour en corser le goût et augmenter sa consistance.

**Repère ou lut** : pâte servant à souder hermétiquement un couvercle à son récipient.

**Rissoler** : passer à la poêle ou la plaque à rôtir et dorer nettement.

**Salamandre** : appareil électrique ou à gaz servant à chauffer ou griller les plats par dessus.

**Sangler** : rafraîchir vivement dans de la glace et/ou de l'eau salée.

**Saumure** : préparation servant à conserver les aliments plus longtemps.

**Singer** : saupoudrer une viande de farine tamisée après l'avoir fait revenir ou suer pour apporter un élément d'épaisseur complétant celui des sucs de viande.

**Suer** : mettre à cuire doucement à couvert avec un corps gras afin de concentrer les sucs dans la matière grasse.

**Tomber** : réduire jusqu'à l'obtention d'un liquide sirupeux.

**Toc-œuf** : ustensile permettant de décalotter les coquilles d'œuf de manière très régulière (photo p. 66 : recette œuf de poule, homard caviar), inventé par le grand chef Jean-Marie Meulien.

**Tourner** : tailler des légumes pour leur donner une forme régulière et arrondie.

**Trancher** : tailler, découper en tranches.

**Tronçon** : morceau de poisson, plus long que large, pris sur toute l'épaisseur.

Put meat to roast so as to brown it in fat before placing in the oven.

**Mijoter**: simmer.

**Mirepoix**: cut vegetables, ham or bacon pieces roughly but into even-size cubes measuring 1 to 2 cm.

**Mise en place**: initial preparations as part of a structured organization.

**Monder**: peel a tomato after slitting with a knife and soaking for a few seconds in simmering water.

**Mortifier**: scorch meat or game (pheasant) to tenderize it.

**Mouiller**: add a liquid to a preparation.

**Napper**: coat a dish as uniformly as possible with a stock, coulis, sauce...

**Paner**: coat a dish with breadcrumbs.

**Parer**: remove the nerves or fatty parts from meat or fish.

**Paysanne**: term used to describe cutting vegetables into 5-mm cubes.

**Pincer**: action of caramelizing meat juices through intense heat.

**Piquer**: put strips of bacon, ham or julienne through a piece of meat.

**Pocher (poach)**: cook at 80/90°C in stock.

**Réduire (reduce)**: diminish the volume of a liquid preparation through evaporation to strengthen the taste and increase its consistency.

**Repère or lut**: paste used for sealing a lid and its container to ensure airtightness.

**Rissoler**: place a product in a fry pan or on a roasting sheet and cook to a brown color.

**Salamandre (salamander)**: electric- or gas-powered appliance used for heating or grilling dishes from the top.

**Sangler**: cool in ice and/or salted water.

**Saumure**: preparation used for preserving foods for longer.

**Singer**: sprinkle meat with sifted flour after frying or sweating it so as to add a thickening element complementing the action of the meat juices.

**Suer (sweat)**: cook a fat gently, covered, so as to concentrate the juices in the fat.

**Tomber**: reduce until you obtain a syrupy liquid.

**Toc-œuf**: utensil enabling the tops of eggshells to be removed very evenly (photo p. 66: hen's egg, lobster caviar recipe), invented by the renowned chef Jean-Marie Meulien.

**Tourner**: trim vegetables to give them a rounded, even shape.

**Trancher (slice)**: trim, cut into slices.

**Tronçon**: piece of fish, longer than it is wide, cut across its entire thickness.

# Remerciements

# Acknowledgements

L'auteur tient à témoigner sa reconnaissance à toutes les personnes et établissements qui ont apporté leur précieuse collaboration à l'élaboration de cet ouvrage :

à François Bidoux et à la société Matter, pour le prêt des ustensiles et des outils,  
à Jean-Paul Lespinasse et à Paul Bocuse pour leur préface,  
à Jean Morel, pour m'avoir transmis son amour du métier,  
à Jean-Michel Olivier, pour son soutien professionnel et sa confiance,  
à Christophe Fournial, pour son soutien moral et son amitié,  
à Yann Nivet et à la société Pillivuyt, pour la création de contenants inédits et pour la fourniture de la petite vaisselle,  
à L'Entrepôt et à Corda pour le prêt de vaisselle pour les prises de vue,  
à Philippe Gobet, pour la confiance qu'il ma accordée et son expérience professionnelle  
à Malika Miah et Harry Ramdoyal pour leur aide de chaque instant  
à Jean-Michel Duterte, responsable du département Salé de la société Lenôtre, pour son soutien  
à Pascal Espinat et le département de la Cuisine Chaude, à Jacky Legras et le département de la Cuisine Froide, à James Boivin et le département du Poisson, à Saïd Berrouhache et le département de la Légumerie de la société Lenôtre pour leur participation à la recherche des produits,  
à Mikaël Mesrouze pour son aide précieuse lors des séances photo,  
à Isabelle Rondeau, pour son aide sur la préparation du manuscrit,  
à Daphné Cerisier, pour sa collaboration à la réécriture des textes,  
à Janice Herrmann pour son aide sur le manuscrit,  
à Pedro Martinez et à Muriel Shiffmann pour la petite vaisselle mexicaine.

The author would like to thank all the people and establishments who provided invaluable assistance in the preparation of this book:

François Bidoux and the Matter company, for the loan of utensils and tools,  
Jean-Paul Lespinasse and Paul Bocuse for their preface,  
Jean Morel, for passing on his love of the profession to me,  
Jean-Michel Olivier, for his professional support and confidence,  
Christophe Fournial, for his moral support and friendship,  
Yann Nivet and the Pillivuyt company, for the creation of brand new containers and for the supply of tableware,  
L'Entrepôt and Corda for the loan of tableware for the photographs,  
Philippe Cobet, for the confidence he showed in me and for his professional experience  
Malika Miah and Harry Ramdoyal for their ongoing assistance  
Jean-Michel Duterte, manager of the Savory Cuisine department at Lenôtre, for his support  
Pascal Espinat and the Hot Cuisine department, Jacky Legras and the Cold Cuisine department, James Boivin and the Fish department, Said Berrouhache and the Vegetable department at the Lenôtre company, for their participation in researching products,  
Mikaël Mesrouze for his invaluable aid during the photo sessions,  
Isabelle Rondeau, for her help with the preparation of the manuscript,  
Daphné Cerisier, for her assistance with the re-writing of the texts,  
Janice Herrmann for her help with the manuscript,  
Pedro Martinez and Muriel Shifftmann for the Mexican tableware.

## Crédits photos

Nicolas Louis/École Lenôtre : toutes les photos en noir et blanc  
Daniel Czap /École Lenôtre : toutes les photos en couleurs

Traduction anglaise  
Rebecca Reid

Création graphique,  
Maquette et Montage  
Abigail Nunes  
Coordination, responsable d'édition  
Janice Herrmann  
Éditeur  
Jean-Pierre Chalangeas

Photogravure  
Grafotitoli Bassali, Milan  
Impression  
Clerc, Saint-Amand-Montrond

Achévé d'imprimer en France  
En juin 2006 sur les presses de Clerc  
Dépôt légal juin 2006

## Photo credits

Nicolas Louis/École Lenôtre: all black and white photos  
Daniel Czap /École Lenôtre: all color photos

English translation  
Rebecca Reid

Graphie design,  
Layout and Artwork  
Abigail Nunes  
Coordination, project editor  
Janice Herrmann  
Editor  
Jean-Pierre Chalangeas

Photoengraving  
Grafotitoli Bassali, Milan  
Printing  
Clerc, Saint-Amand-Montrond

Printed in France  
In June 2006 by Clerc  
Copyright June 2006

# Déjà parus

## Already published

### **BOULANGERIE/PÂTISSERIE**

#### **LE COMPAGNON BOULANGER**

(synthèse technologique et pratique du boulanger moderne)  
de Jean-Marie Viard

*Prix du meilleur ouvrage 1984*  
de l'Académie nationale de cuisine.

#### **L'ENCYCLOPÉDIE DES DÉCORS**

(2e éd. mise à jour)  
de Daniel Chaboissier et Armand Jost  
*Grand Prix du meilleur ouvrage 1986*  
de l'Académie nationale de cuisine

#### **LE GOÛT DU PAIN**

de Raymond Calvel  
*Grand Prix du meilleur ouvrage professionnel 1990*  
de l'Académie nationale de cuisine

#### **LA FANTAISIE DES CROQUEMBOUCHES**

de Daniel Chaboissier, Armand Jost et Yves Pegorer  
*Prix de littérature culinaire 1992*  
de l'Académie nationale de cuisine

#### **LE TRAVAIL DU SUCRE**

de Jean Creveux  
*Ruban bleu de l'enseignement, Intersuc 1992*  
*Prix de littérature culinaire 1992*  
de l'Académie nationale de cuisine

#### **PAINS DÉCORÉS ET PIÈCES ARTISTIQUES**

de Roger Auzet

#### **LE CAHIER DE DESSIN DU PÂTISSIER**

de Daniel Chaboissier

#### **PAIN, PASSION & FANTAISIE**

de Rose-Marie Lefetey  
*Mention spéciale du Jury 1994* (ouvrages professionnels)  
de l'Académie nationale de cuisine

#### **COMPAGNON ET MAÎTRE PÂTISSIER, t1 t2 et t3**

de Daniel Chaboissier et Didier Lebigre  
*Prix de Littérature culinaire 1994* (ouvrages d'enseignement pour le t1)  
*Prix de Littérature culinaire 1996* (pour les t2 et t3)  
de l'Académie nationale de cuisine

#### **20 MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE ET MÉDAILLÉS D'ARGENT SE DÉVOILENT ET NOUS OFFRENT LEURS RECETTES CHOISIES**

L'Équipe de France de boulangerie  
*Grand Prix de Littérature culinaire 1994* (ouvrages professionnels)  
de l'Académie nationale de cuisine

#### **LES RECETTES GLACÉES**

de l'ÉCOLE LENÔTRE  
*Grand Prix de Littérature culinaire 1996* (ouvrages professionnels)  
de l'Académie nationale de cuisine

#### **LES PAINS ET VIENNOISERIES**

de l'ÉCOLE LENÔTRE  
*Grand Prix de Littérature culinaire 1996* (ouvrages professionnels)  
de l'Académie nationale de cuisine

#### **LE TRAVAIL DU SUCRE : DÉCORS DE FÉERIE**

de Jean Creveux  
*Grand Prix de littérature culinaire 1997* (ouvrages d'enseignement)  
de l'Académie nationale de cuisine

### **LES BUFFETS SUCRÉS**

de l'ÉCOLE LENÔTRE

*Grand Prix de littérature culinaire 1997* (ouvrages professionnels)  
de l'Académie nationale de cuisine

### **SANDWICHES AU BON PAIN**

de l'Institut national de la boulangerie-pâtisserie  
*Prix de littérature culinaire 1998* (ouvrages grand public)  
de l'Académie nationale de cuisine

### **CROQUEMBOUCHES EN FÊTE**

de Daniel Chaboissier  
*Grand Prix de littérature culinaire 1998* (ouvrages professionnels)  
de l'Académie nationale de cuisine

### **CHOCOLATS ET CONFISERIE, t1 et t2**

de l'ÉCOLE LENÔTRE  
*Grand Prix de littérature culinaire 2000* (ouvrages professionnels)  
de l'Académie nationale de cuisine

### **LES MEILLEURES TARTES DE FRANCE, t1 et t2**

de Daniel Chaboissier  
*Grand Prix de littérature culinaire 2003* (ouvrages de pâtisserie)  
de l'Académie nationale de cuisine

### **TOURS DE MAIN, PAINS SPÉCIAUX ET RECETTES RÉGIONALES**

de Christian Vabret  
*Grand Prix de littérature culinaire 2003* (ouvrages de boulangerie)  
de l'Académie nationale de cuisine  
*Best Book for Food Professionals in French (France)*  
des Gourmand World Coobook Awards 2002

### **LA FARANDOLE DES CROQUEMBOUCHES**

de Daniel Chaboissier  
*Grand Prix de littérature culinaire 2003* (ouvrages de pâtisserie artistique)  
de l'Académie nationale de cuisine

### **BOUCHERIE/CHARCUTERIE/TRAITEUR**

#### **LE COMPAGNON CHARCUTIER, t1 et t2**

sous la direction de Jean-Claude Frentz  
*Prix du meilleur ouvrage 1986*  
de l'Académie nationale de cuisine

#### **LE COMPAGNON TRAITEUR, t1 et t2**

de Jacques Charrette et Guy Aubert  
*Prix Trombetta 1993*

#### **L'ÉCLAT DE VOS BUFFETS ET RÉCEPTIONS**

de Claude Barrère et Gérald Martin  
*Mention spéciale du Jury 1994* (techniques nouvelles)  
de l'Académie nationale de cuisine

#### **TOURTES ET PÂTÉS CHAUDS**

de Georges Delangle  
*Mention spéciale du Jury 1997*  
de l'Académie nationale de cuisine

#### **LES BUFFETS SALÉS**

de l'ÉCOLE LENÔTRE  
*Grand Prix de littérature culinaire 1997* (ouvrages professionnels)  
de l'Académie nationale de cuisine

#### **LE LIVRE DU COMPAGNON CHARCUTIER-TRAITEUR**

de Jean-Claude Frentz et Michel Poulain  
co-édition LT J.-Lanore/Éditions Jérôme Villette

- (...) Déjà parus
- (...) Already published

## **CUISINE**

### **MÉTHODE DE TECHNOLOGIE CULINAIRE t1 et t2**

(version « professeur » et version « élève »  
destinée à être complétée avec l'aide du professeur)  
de Jean-Pierre Sémonin  
*Prix du meilleur ouvrage 1983*  
de l'Académie nationale de cuisine

### **VINGT PLATS QUI DONNENT LA GOUTTE**

de Édouard de Pomiane  
Co-édition Ph Fraisse/Jérôme Villette

### **LA CUISSON SOUS VIDE**

de Alain Poletto  
*Prix de la meilleure technique nouvelle 1990*  
de l'Académie nationale de cuisine

### **LES TOURS DE MAIN DE LA CUISINE**

(2e éd. mise à jour)  
de Jean-Pierre Sémonin  
*Grand Prix du meilleur ouvrage d'enseignement 1990*  
de l'Académie nationale de cuisine

### **LA CUISINE DES POISSONS D'EAU DOUCE**

de Jean-Pierre Sémonin et Jean-Claude Dupont  
avec le concours d'Alain Rosier  
*Grand Prix de littérature culinaire 1992 (ouvrages professionnels)*  
de L'Académie nationale de cuisine

### **CUISINEZ COMME UN " PRO "**

Recettes choisies  
Préface de Denis Ruffel  
*Prix de Littérature culinaire 1994 (ouvrages Grand Public)*  
de l'Académie nationale de cuisine

### **LE LIVRE DES CRÊPES**

de Catherine Merdy-Goasdoué  
*Mention spéciale du Jury 1996*  
de l'Académie nationale de cuisine

### **LES DÉCORS FINS**

de l'ECOLE LENÔTRE

### **LES RECETTES FRUITÉES**

de l'ECOLE LENÔTRE  
*Grand Prix de littérature culinaire 1998 (ouvrages professionnels)*  
de L'Académie nationale de cuisine

Collection ECOLE LENÔTRE

*Ruban bleu de la formation professionnelle, Intersuc 1998*

### **SAVOUREUSEMENT VÔTRE**

de l'ECOLE LENÔTRE  
*Grand Prix de littérature culinaire 2000 (ouvrages grand public)*  
de L'Académie nationale de cuisine

### **LA CUISINE DES COQUILLAGES ET DES CRUSTACÉS**

de Jean-Marie Guilbault  
*Prix de littérature culinaire 2000 (ouvrages professionnels)*  
de L'Académie nationale de cuisine

## **VINS**

### **ŒNOLOGIE ET CRUS DES VINS**

de Roger Piallat et Patrick Deville  
*Mention spéciale du Jury 1984*  
de l'Académie nationale de cuisine

# COCKTAILS DÎNATOIRES et amuse-bouche

# COCKTAILS PIECES and "amuse-bouche"

Sous l'appellation actuelle de « cocktails dînatoires et amuse-bouche » l'École Lenôtre nous propose de délicieuses recettes de pièces individuelles servies dans des petits contenants sobres, modernes et raffinés. Par exemple, en mini-assiettes : *fleur de saumon au radis noir*, en verres à vodka : *persillé de volaille et foie gras*, en cuillères chinoises : *tartare de saumon*, en coquilles d'œuf : *brouillade aux fines herbes*, en petits pots : *compotée de lapereau*, en petites coupelles : *noix de saint-jacques et marinière d'aromates*. Également des recettes exotiques rapportées d'un tour du monde, des buffets informels (*anchoïade, tapenade...*), des feuilletés, toasts et canapés, des potages et consommés, des recettes de base et aussi des sauces d'accompagnement (*sauce vierge, rouille...*). Une cuisine harmonieuse et élégante qui fait dire à Paul Bocuse que chacun pourra, « grâce à ce livre, mettre les «grands plats» dans de la vaisselle de «poupée» ».

Créée en 1970 par Gaston Lenôtre, l'École Lenôtre est la première école française gastronomique de formation et de perfectionnement, de renommée internationale. Ouverte aux idées nouvelles et gardienne de la tradition dans ce qu'elle a de meilleur, elle réalise une parfaite synthèse du passé, présent et futur. Transmission du savoir-faire, valorisation du patrimoine culinaire français, dans le respect des produits et l'amour du travail bien fait, compétence et générosité, telles sont les valeurs de l'équipe de l'École Lenôtre.

Heureuse de pérenniser à son plus haut niveau l'image de la gastronomie française à travers le monde, son équipe de professeurs rassemble des hommes de talent dont certains portent fièrement le titre de Meilleur Ouvrier de France.

Under the names currently used, "cocktail pieces and amuse-bouche," the École Lenôtre offers us delicious recipes for individual dishes served in small containers that are sober, modern and refined. For example, in mini-plates: *salmon flower with black radish*; in vodka glasses: *chicken persillé and foie gras*; in Chinese spoons: *salmon tartare*; in eggshells: *scrambled egg with fine herbs*; in mini-pots: *rabbit compote*; in mini-bowls: *scallops and spice marinière*. Along with exotic recipes brought back from around the world; informal buffets (*anchovy sauce, tapenade...*); puff pastries, toasts and canapés; soups and consommés; basic recipes and accompanying sauces (*virgin sauce, rouille sauce...*).

A harmonious, delicate cuisine thanks to which, as Paul Bocuse puts it, each and every reader "will now be able to serve 'great recipes' in 'dolls' dishes."

Created in 1970 by Gaston Lenôtre, the École Lenôtre is the leading French training and proficiency school in the domain of the gastronomic arts, and has earned a worldwide reputation. Attentive to new ideas while upholding the very best that tradition has to offer, the school operates a perfect combination of past, present and future. The transmission of knowledge, the enhancement of the French culinary heritage with its respect for products and the love of a job well done, skill and generosity, such are the values held dear by the École Lenôtre team. Delighted to perpetuate the image of French gastronomy at its highest level across the world, its team of teachers comprises talented men, some of whom proudly wear the title of "Meilleur Ouvrier de France."



9 782865 470594

ISBN 2-86547-059-8